



Radicchio mit Krustenbraten und Waldorfsalat

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für sechs Portionen):

600 g fertiger Krustenbraten vom Schwein
2 große Radicchio-Köpfe

Sowie für den Radicchio

20 g frische Petersilie
15 g frischer Estragon

Mayonnaise

2 EL Zitronensaft
2 EL Apfelessig
150 ml neutrales Sonnenblumenöl
1 Ei
1 EL Dijon-Senf
Salz, Pfeffer

Waldorfsalat

200 g Staudensellerie
3 Äpfel (Granny Smith)
1 EL der selbstgemachten Mayonnaise
2 EL Zitronensaft
2 EL Schmand
2 EL Joghurt
200 g Walnüsse
Salz, Pfeffer



Zubereitung (circa 35 Minuten):

Als erstes eine Mayonnaise herstellen. Diese wird fürs Anrichten des Krustenbratens in den Radicchio-Blättern und ebenso als Basis des Waldorfsalat-Dressings benötigt. Dazu in einem hohen Gefäß zwei Esslöffel Zitronensaft, Apfelessig, Sonnenblumenöl, ein Ei und Senf mithilfe eines Pürierstabs zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zunächst beiseitestellen.

Für den Waldorfsalat etwas Selleriegrün abzupfen, waschen und für die Salatgarnitur aufheben. Die Selleriestangen auslösen, waschen und schälen. Dazu mit dem Messer oder einem Sparschäler die harten Fasern in den Rillen der Stangen entfernen. Die Äpfel waschen und entkernen. Selleriestangen und Äpfel in schmale Stifte schneiden und in eine Salatschüssel geben. Einen Esslöffel der selbstgemachten Mayonnaise, zwei Esslöffel Zitronensaft, jeweils zwei Esslöffel Schmand und Joghurt unterrühren. Etwa 100 Gramm der Walnüsse klein hacken, hinzufügen und nochmals verrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Walnüsse als Garnitur aufheben.

Den Krustenbraten in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Bratenkruste in kleine Stücke schneiden und beiseitelegen.

Die Radicchio-Köpfe auseinandernehmen, die äußeren weichen Blätter entfernen und die darunterliegenden festen Blätter ablösen.

Estragon und Petersilie grob hacken und mit der restlichen selbstgemachten Mayonnaise nochmals mixen. Jedes Radicchio-Blatt mit der Kräutermayonnaise bestreichen und mit den dünnen Scheiben des Krustenbratens belegen.

Die gefüllten Radicchio-Blätter auf Tellern anrichten. Den Waldorfsalat dazu oder separat in kleinen Schüsseln servieren. Mit den Stücken der Bratenkruste und den übrig gebliebenen Walnüssen bestreuen.

Nährwerte pro Portion:

660 kcal – 50 g Fett – 35 g Eiweiß – 15 g Kohlenhydrate