



Radicchio-Pfirsich-Salat mit Brie

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Brie

300 g Brie-Käse
70 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Back-Kakao
2 Eier
100 g Mehl
3 EL raffiniertes Pflanzenöl

Radicchio-Pfirsich-Salat

2 mittelgroße Radicchio-Köpfe (ca. 400 g)
3 Pfirsiche
3 EL Honig
1 Zweig Rosmarin
3 EL Blattpetersilie (grob gehackt)
2 rote Zwiebeln
50 ml Speiseessig
½ Salz

Dressing

Saft von 2 Orangen
2 EL Balsamico-Essig (hell)
2 EL kaltgepresstes Olivenöl
1 EL Dijon-Senf
2 EL Dill (gehackt)
½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer

Sowie

15 g geröstete Haselnüsse (grob gehackt)
Petersilienblätter (zum Garnieren)



Zubereitung (circa 50 Minuten):

Den Brie nicht zu dünn in acht bis zwölf Portionen schneiden. Die gemahlenen Haselnüsse mit dem Back-Kakao in einer Schüssel vermischen. Einen Teller mit Mehl, einen mit der Haselnuss-Kakao-Mischung und einen dritten, tiefen Teller mit den verquirlten Eiern bereitstellen. Jedes Brie-Stück in Mehl wenden, dann in die verquirlten Eier tauchen und abschließend rundherum in der Haselnuss-Kakao-Mischung wälzen. Die panierten Brie-Stücke für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das macht sie stabiler fürs spätere Braten.

Für den Salat die Pfirsiche entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die Pfirsichstücke mit Honig und Rosmarin in einem Topf oder einer Stielpfanne bei mittlerer bis schwacher Hitze von allen Seiten glasieren. Zwischendurch vorsichtig umrühren. Die roten Zwiebeln in Scheiben schneiden, etwas salzen und für zehn Minuten in Essig dünsten.

Die Radicchio-Köpfe putzen und den Strunk entfernen. Einen Teil der großen äußeren Blätter fürs Anrichten beiseitelegen und den Rest in Streifen schneiden. Die Streifen in eine große Schüssel geben. Blattpetersilie und gedünstete Zwiebeln hinzufügen.

Für das Salat-Dressing den Saft von zwei Orangen, Balsamico-Essig, Olivenöl, Senf und gehackten Dill in einen hohen Mixbecher geben. Salzen, pfeffern und mit einem Stabmixer zu einem sämigen Dressing verarbeiten. Das Dressing über den Salat gießen und alles vorsichtig umrühren.

Kurz vor dem Anrichten die panierten Brie-Stücke auf jeder Seite etwa eine Minute in raffiniertem Öl braten und danach auf Küchenpapier entfetten.

Zum Servieren die großen Radicchio-Blätter als „Bett“ kreisförmig auf Tellern anrichten und darauf den marinierten Radicchio-Zwiebel-Salat, die glasierten Pfirsichstücke und den gebratenen Brie anrichten. Mit Petersilienblättern und gerösteten, gehackten Haselnusskernen garnieren.

Nährwerte pro Portion:

760 kcal – 53 g Fett – 27 g Eiweiß – 44 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Käse kann tierisches Lab enthalten.