

Salat mit gegrilltem Pfirsich

Für 3 Personen als große, oder 6 Personen als kleine Vorspeise:



1 Ei Butter
20 g Panko-Paniermehl (www.deli-kontor.de)
1 TL geh. Kräuter (Rosmarin, Thymian)
5 EL Olivenöl (Sabina, www.deli-kontor.de)
3 gelbe Pfirsiche, reif aber nicht zu weich
1 kleiner Kopf Radicchio
1 Bund Rucola
Pfeffersalz (www.deli-kontor.de)
2 EL Apfelessig (Samenkönig, www.deli-kontor.de)
2 EL Honig
125 g milder Schafskäse
8 dünne Scheiben roher Schinken

Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Panko-Paniermehl zugeben und unter Rühren goldbraun rösten. Dann die gehackten Kräuter unterheben und beiseite stellen.

Die Pfirsiche in Spalten schneiden. Den Radicchio vierteln, Strunk herausschneiden und die einzelnen Blätter ablösen. Den Rucola waschen und kleinschneiden. Den Schafskäse würfeln, den Schinken in Stücke reißen.

2 EL Olivenöl in ein beschichteten (Grill-)Pfanne erhitzen. Zuerst die Pfirsichspalten hineingeben und braten. Dann die Radicchio-Blätter zugeben und mitbraten, bis sie leicht zusammenfallen. Evt. später kurz den Deckel auflegen. Mit etwas Pfeffersalz würzen.

Aus 3 EL Olivenöl, dem Apfelessig, Honig und Pfeffersalz ein Dressing herstellen. Den gebratenen Radicchio und Pfirsiche auf einer großen Platte anrichten. Rucola, Schafskäse und Schinken darüber verteilen. Mit dem Dressing beträufeln. Dann die Panko-Kräuter-Brösel um den Salat herum verteilen. Servieren.

Tipps:

Eine geniale Kombination aus warmen und kühlen, knusprigen und weichen, süßen und salzigen und ein paar bitteren Bestandteilen. Der Salat macht, so wie er ist, total zufrieden. Macht braucht noch nicht einmal Brot zusätzlich dazu.

Wer keinen Schafskäse mag, der nimmt Ricotta oder Mozzarella. Den Pfirsich könnte man außerhalb der Saison auch durch Mango ersetzen, die sich aber nicht so gut braten/grillen lässt.