

Fenchel-Sellerie-Salat mit gebackenem Mozzarella

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Salat

1 Fenchelknolle
2 Selleriestangen
1 Birne
100 g dunkle, kernlose Trauben
1 Schalotte
70 g Walnüsse
1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer

Für den Mozzarella

2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)
2 Eier
2 Esslöffel Mehl
Semmelbrösel
Salz
500 ml Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt

Für das Dressing

4 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Honig
2 Teelöffel Senf
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Weißweinessig
Salz, Pfeffer

Während die meisten auf gebackenen Ziegenkäse schwören, spreche ich mich für gebackenen Mozzarella aus. Nachdem du die knusprige Hülle aufgeschnitten hast, läuft dir der milde Käse bereits entgegen und mischt sich unter deinen Salat. Zu kräftigem Fenchel und Sellerie könnte ich mir nichts Besseres vorstellen.

- 1 -

Für den Salat Fenchel längs halbieren, Strunk entfernen und Knolle in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Trauben halbieren. Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Zitrone auspressen. Birne vierteln, entkernen und in dünne Stifte schneiden. Mit Zitronensaft vermengen. Walnüsse hacken und alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

- 2 -

Für den Mozzarella Pflanzenöl auf ca. 170 °C erhitzen.

- 3 -

Eier verquirlen. Semmelbrösel mit Salz würzen. Mozzarellakugeln abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und halbieren. Nacheinander in Mehl, Eiern und Semmelbrösel wenden, sodass sie vollständig bedeckt sind. Im heißen Öl 3-4 Minuten ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Für das Dressing alle Zutaten vermischen. Mit dem Salat vermengen und Mozzarellakugeln darauf anrichten.