

Hier und heute



Sommersalat mit marinierten Kirschen, Burrata und Croutons

Köchin Julia Floß zeigt, wie man aus Kirschen und saisonalem Gemüse einen wunderbar aromatischen Sommersalat macht. Einfach köstlich!

Das Rezept

von Julia Floß für vier Personen

Zutaten

- 8 dicke Scheiben Ciabatta
- 8 EL Olivenöl
- Salz
- 2 Schalotten
- 2 EL Sherryessig
- 1 Prise Zucker
- 150 g Herzkirschen
- ½ Salatgurke
- 1 Stange Sellerie
- 2 Zweige Minze
- 3 Zweige Basilikum
- 1 Kugel Burrata
- 4-6 Anchovy-Filets
- 2 EL Pinienkerne

Zubereitung

Ciabatta in mundgerechte Stücke zupfen oder grob würfeln. Brotwürfel in Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und salzen. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Schalottenringe mit einer Prise Salz, Essig und Zucker marinieren und mindestens zehn Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Die halbierten Früchte zu den Schalotten geben und umrühren. Gurke auf Wunsch schälen und entkernen oder direkt in Scheiben schneiden und zum Salat geben. Staudensellerie waschen, Fäden abziehen, in feine Scheiben schneiden und zum Salat geben. Kräuter (inklusive Selleriegrün) waschen, trocken schütteln und grob zupfen. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten. Kräuter und Pinienkerne zusammen mit vier EL Olivenöl, Salz, schwarzem Pfeffer und Croutons zum Salat geben und gründlich mischen. Abschmecken. Burrata auseinanderzupfen und zusammen mit dem Kirschsalat-Salat anrichten. Mit Anchovy-Filets garnieren und sofort servieren.

Tipps

- Croutons im Ofen auf einem Backblech rösten statt in der Pfanne
- Aprikosen eignen sich auch anstelle der Kirschen
- Schalotten unbedingt mit Essig, Salz und Zucker ziehen lassen. Das macht sie milder und bekömmlicher
- Für Salz- und Umamifans: Kapern und grüne Oliven hinzufügen