AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Winter	England

BURRATA MIT BLUTORANGE



Rezept: Yotam Ottolenghi. Nopi. Dorling Kindersley 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Burrata wird vielfach mit Tomaten kombiniert. Der englische Starkoch Ottolenghi serviert diese mit Blutorangen mit einer göttlichen Koriandersauce.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Olivenöl	1 EL	Koriandersamen
1.5 TL	Honig, flüssiger	2	Blutorange
0.8 TL	Lavendel, getrocknete	4	Burrata, kleine
0.5 Zehe	Knoblauch, zerstossener	8 Bl	Basilikum, frischer
		0.8 TL	Meersalz

ZUBEREITUNG

1. In einem kleinen Topf das Öl mit Honig, Lavendel, Knoblauch und Salz vermengen. Bei mässiger Hitze kurz aufkochen und sofort vom Herd nehmen. Gut umrühren, vollständig abkühlen lassen. Koriandersamen rösten und untermengen.
2. Mit einem Zackenmesser die Orangen oben und unten ein Stückchen kappen. Die Schale samt der weissen Haut wegschneiden. Die Orangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Kerne entfernen.
3. Die Orangenscheiben auf Tellern arrangieren und je eine Burrata-Kugel danebensetzen. Das Koriander-Lavendel-Öl über den Käse und die Orangen löffeln, den Basilikum darüberstreuen und servieren.