

Walnuss-Mascarpone mit Orangen-Gurken-Salat

Zutaten für 2 Personen

Für die Mascarpone:

- 2 Orangen
- 200 g Mascarpone
- 50 g gehackte Walnüsse
- 2 EL flüssiger Honig
- 100 ml Milch

Für Salat:

- 1 Orange
- 1 Zitrone (Saft)
- ½ Gurke
- 4 EL weißer Balsamico
- 4 EL roter, milder Balsamico
- 50 g Zucker

Zubereitung:

Orangen auspressen und den Saft auffangen. Walnüsse in einer Pfanne kurz rösten, mit Orangensaft ablöschen. Ist der Saft fast verkocht, den Honig dazu geben und schaumig aufkochen lassen. Mascarpone mit den Walnüssen vermengen. Etwas Milch dazugeben.

Für den Salat die Gurke schälen, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft, weißem Balsamico und etwas Zucker mischen. Die Orange filetieren und zum Salat geben.

Walnuss-Mascarpone mit Orangen-Gurken-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Heinrich Herwig

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. März 2017

Episode: Hauptgang & Dessert