

Marinierter Mozzarella in Crème fraîche mit Zitrone und Majoran

4 PORTIONEN

Diesen Salat bereite ich gerne zu, weil er aus einer einfachen Kugel Mozzarella etwas ganz Besonderes macht. Er hat genügend Klasse, um mit ein wenig gehackter Tomate auf geröstetem Brot eine schöne Vorspeise oder Bruschetta abzugeben.

Vier Kugeln Mozzarella aus Büffelmilch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf einem großen Teller anrichten und mit einem Becher Crème fraîche (150g) bestreichen. Mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Eine unbehandelte Zitrone waschen, mit einem Gemüseschäler dünn schälen, die Hälfte der Schale fein hacken und über den Mozzarella streuen. Eine Zitronenhälfte auspressen und den Saft darüber träufeln. Die andere Zitronenhälfte beiseite legen, um später, falls nötig, noch etwas Säure zufügen zu können. Eine Hand voll frische Majoranblätter darüber geben. Schmecken Sie den Salat nochmals ab, damit die Aromen ausgewogen sind.

Ein paar frische Chilischoten halbieren, entkernen und fein schneiden. Über den Mozzarella streuen, 4 EL gutes Olivenöl darüber träufeln, und den Salat allein oder als Beilage servieren. Reste können Sie einige Tage lang im Kühlschrank aufbewahren, sie schmecken auch auf einem Stück gebackenen Kabeljau großartig – probieren Sie es mal aus!