

Marinierter Büffelmozzarella mit Frühlingssalat



Zubereitung

Marinade zubereiten: Von der Zitrone Zeste ablösen und fein schneiden. Basilikumblätter zupfen und grob hacken, Oreganoblätter fein schneiden, Knoblauchzehe pressen.

Fenchel-Samen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, im Mörser grob zerstoßen. Zusammen mit allen anderen Marinade-Zutaten vermischen.

Gemüse kochen und mit Dressing vermischen: Gemüse einzeln knapp gar kochen, kalt abschrecken, trocknen lassen und in einer weiten Schüssel mit etwas Olivenöl, Verjus oder Zitronensaft, Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle mischen.

Rucola, Kräuter und Gemüse anrichten: Kräuter und Rucola in einer Schüssel mit etwas Zitronenöl mischen. Zum Servieren Salatblätter und Gemüse auf eine grosse Platte oder auf 4 Teller verteilen.

Zutaten für 4 Personen

- Je 4 grüne und weisse Spargeln
- Verschiedene Frühlingsgemüse (junge Karotten, Kohlrabi, Baby-Randen etc.)
- Je 4 Blätter Baby-Lattich und Radiccio
- Je 1 Handvoll Minze-Blätter, Rucola, Basilikum, Bärlauch und halbierte Radieschen
- 200g Mozzarella di bufala
(Variante: frischer Ziegenkäse)
- 50ml Verjus oder Zitronensaft
- Bestes [Olivenöl «extra vergine»](#)
- Fleur de Sel

Marinade für Mozzarella di bufala

- 1 TL [Fenchelsamen](#)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 15 Basilikumblätter
- 2 TL [Oregano](#)
- 100ml allerbestes [Olivenöl «extra vergine»](#)
- 50ml allerbestes [Rapsöl kaltgepresst](#)
- 1 Knoblauchzehe

Mit mariniertem Mozzarella servieren: Mozzarella in Stücke brechen und in die Mitte setzen, etwas Marinade darüber geben. Den Rest des Öls, etwas Verjus oder Zitronensaft darüber träufeln und mit einigen Kräuterblättern und Fleur de Sel bestreuen.