

Mozzarella Bufala

mit Tomaten und Fenchelmarinade



Zubereitung

Marinade: Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, im Mörser oder Blender zerkleinern.

Feine Zesten von der Zitrone schneiden, Basilikum und Oregano grob hacken, Knoblauch pressen. Mit Olivenöl, Rapsöl und gemahlenen Fenchelsamen vermischen, abschmecken.

Mozzarella Bufala, Fenchel und Tomaten: Fenchel und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden und auf Teller verteilen. Mit Olivenöl, Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Mozzarella in Stücke brechen und in die Mitte setzen.

Marinade darauf verteilen, etwas Zitronensaft oder Verjus darüberträufeln und mit Fleur de Sel oder Meersalz bestreuen.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Fenchelknollen
- 1 kg sehr aromatische Tomaten, z.B. Merinda
- 500g Mozzarella Bufala
- 50ml Verjus oder Zitronensaft
- Olivenöl «extra vergine» von bester Qualität
- 2 EL Zitronensaft oder Verjus

Fenchelmarinade

- 1 TL Fenchelsamen
- 1 Zitrone
- 15 Basilikumblätter
- 2 TL frischer Oregano
- 100ml Olivenöl «extra vergine» von bester Qualität
- 50ml kaltgepresstes Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe
- Fleur de Sel