

Bayerischer Panzanella mit Radieschen und Rauke

Zutaten:

- Radieschen, 1 Bund
- Rauke (Rucola), 1 Bund
- Tomaten, 500 g
- Schalotten, 1
- Olivenöl, 100 ml
- Kapern, 50 g
- Salz, Pfeffer
- Alte Brezn, 3

Für selbstgemachte Balsamicocreame:

- Balsamico, 400 ml

Zubereitung:

Balsamicocreame:

Zucker in einer Pfanne ohne Fett schmelzen und karamelisieren lassen, mit Balsamico ablöschen, währenddessen den Holzlöffel hochziehen, auf die Hälfte einreduzieren lassen.

Panzanella:

Gemüse waschen. Radieschen und Rucola in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Tomatenwürfel und Rucola unter die glasigen Schalotten heben und kurz anschwelen. Mit Balsamicocreame (ca. 50 ml) ablöschen, Radieschenstreifen zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kapern nach Geschmack dazugeben. Brezen in dünne Streifen schneiden, im Ofen kurz anrösten und kurz vor dem Servieren vorsichtig unter den Salat heben. In breiten Gläsern anrichten.

Rezept aus TVA Beste Reste

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Christoph Hauser