

Caprese à l'Orange mit Orangen, Mozzarella



Zutaten

4 Mozzarellakugeln
4 Orangen
1 Bund Minze
1 Laugenstange
1 Paket rote Pfefferbeeren (getrocknet)
1 Flasche Olivenöl von Zurheide
1 Glas Fleur de Sel von Zurheide
etwas Puderzucker für die Minze
etwas Butter für die Croutons

Die Orangen mit einem Messer schälen. Dabei den Anfang und das Ende großzügig abschneiden, die Orange auf- stellen und die Schale mit einem gebogenen Schnitt von oben nach unten herunterschneiden.

Den Mozzarella (am besten original Büffelmozzarella) und die Orangen in gleich dicke Scheiben schneiden.

Eine Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Pfannenboden mit Olivenöl bedecken. Die Minzeblätter abzupfen und im Olivenöl ausbacken, auf ein Küchentuch geben und sofort mit Puderzucker bestäuben.

Die Laugenstange in feine Würfel schneiden. Dann ein Teelöffel Butter im Olivenöl aufschäumen lassen, die Brotwürfel hineingeben und von allen Seiten rösten lassen. Auch diese dann auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen.

Die Mozzarella- und Orangenscheiben abwechselnd anrichten, mit Olivenöl beträufeln, die Croutons und roten Pfefferbeeren sowie die frittierten Minzblätter darüberstreuen. Zum Abschluss mit frisch gemahlenem Pfeffer und Fleur de Sel abrunden.