

ZUCCHINI ZITRUSSALAT MIT MOZZARELLA UND KARDAMOM

Zutaten (Salat)

- 2 kleine gelbe Zucchini
- 2 kleine grüne Zucchini
- 1 Kugel Büffelmozzarella
- 50g Mandelblättchen, geröstet zum Garnieren

Zutaten (Vinaigrette)

- 1 Limette, abgeriebene Schale
- 3 EL Limettensaft
- 6 EL Olivenöl
- 1/2 TL Dijonsenf
- 1 Prise [Kardamom](#)
- Fleur de Sel

Zutaten (Zitronenzesten)

- 3 unbehandelte Zitronen
- 50 ml weisser Portwein
- 70g Zucker
- 1 Msp. [Kurkuma](#)

Zutaten (Zitronenfilets)

- 15g Zucker
- 75 ml Zitronensaft
- 50 ml weisser Portwein
- 5 [Kardamomkapseln](#)
- 1 Msp. [Kurkuma](#)
- 100g Zitronenfilets (5 Stück)

Die Zucchini mit dem Gemüsehobel der Länge nach dünn aufschneiden. Für die Vinaigrette alle Zutaten miteinander vermengen. Für die Zitronenzesten die Schalen der Zitronen fein abschälen und in dünne Streifen schneiden. Den Portwein mit Zucker und Kurkuma aufkochen, den Saft von 1 Zitrone zufügen und sirupartig einkochen. Die Zitronenstreifen blanchieren und kalt abschrecken. Den Sirup darübergießen. Mindestens 12 Stunden ziehen lassen. Für die Zitronenfilets den Zucker leicht karamellisieren, mit Zitronensaft und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Kardamom und Kurkuma zufügen, ziehen lassen, durch ein Sieb abgessen und über die Zitronenfilets geben. Die Zucchiniastreifen aufrollen, den Mozzarella zupfen, beides auf den Tellern anrichten und mit der Vinaigrette marinieren. Die Zitronenfilets und besten dazugeben und mit den Mandelblättchen bestreuen.

La Cucina