



Geräucherter Mozzarella mit Pul biber und Cornichons

Der schöne Rauchgeschmack des Mozzarellas harmoniert sehr gut mit dem fruchtigen Paprika-Duft vom Pul biber. Pul biber, ein Standardgewürz in der türkischen Küche, wird nur grob geschrotet und kommt noch leicht feucht in den Verkauf. Der geräucherte Mozzarella hat eine festere Konsistenz als gewöhnlicher Mozzarella und lässt sich gut hobeln.

Ergänzt wird dieses kleine Geschmacks-Kunstwerk mit feingeschnittenen und leicht eingesalzenen, frischen Cornichons. Man findet sie zunehmend auch als "Snack-Gurken" sogar bei Grossverteilern. Die in Essig eingelegten Cornichons, wie sie in überall angeboten werden, sind keine Alternative zu den frischen Cornichons.

Zutaten (1 Vorspeise)

80g geräucherter Mozzarella
2 frische Cornichons
1,5El Pul biber
1El Olivenöl
1Tl weisser Balsamico
 Salz und Pfeffer

Zubereitung

Cornichons der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Beidseitig leicht salzen und 30 Minuten ziehen lassen. Danach zum Abtrocknen auf Küchenpapier auslegen und abtupfen.

Pul biber mit Olivenöl und Balsamico vermischen, leicht salzen und ev. etwas pfeffern. Etwa 30 Minuten ziehen lassen. Noch etwas Olivenöl zugeben, damit die Paste ganz leicht fließt.

Mozzarella zu dünnen Scheiben hobeln. Noch kalt, direkt aus dem Kühlschrank, lässt er sich am besten hobeln.

Mozzarellascheiben fächerförmig auf einem Teller auslegen, dabei die Cornichon-Scheiben dazwischen einschieben. Pul biber-Paste dazugeben. Resten der Paste mit wenig Olivenöl auflösen und über die Mozzarella-Scheiben träufeln.



