Gemüsessalat mit Glassa di Aceto Balsamico

Glassa bedeutet im Italienischen Glasur. Die Glassa di Aceto Balsamico ist aber nicht einfach eine Zuckerglasur, sondern sie wird aus eingekochtem Traubensaft hergestellt, der mit Aceto Balsamico vermischt wird. Verwendet wird sie anstelle oder als Zugabe zu einer Salatsauce oder als Dip. Bereits bei den alten Römern war eingedickter Traubenmost ein beliebtes Süssungsmittel und wurde auch zusammen mit Essig bei der Saucenzubereitung verwendet. Er ersetzte vielfach den Zucker, der bis anfangs des 19. Jahrhunderts ein rares und teures Produkt war. Saba und Balsabamo sind ähnliche Produkte, edler, aber auch deutlich teurer als die Glassa.

Zum Gemüsesalat kommen leicht angerösteter Patisson und Rondino, die kugelrunde Zucchetti. Dazu Carosello leccese, Gurkenmelone, die genauso schmeckt, wie es ihr Name sagt: Aromatischer und süsslicher als Gurke und mit dem typischen, aber zurückhaltenden Geschmack der Zuckermelone.

Zutaten (ca. 4 -5 Vorspeisen)

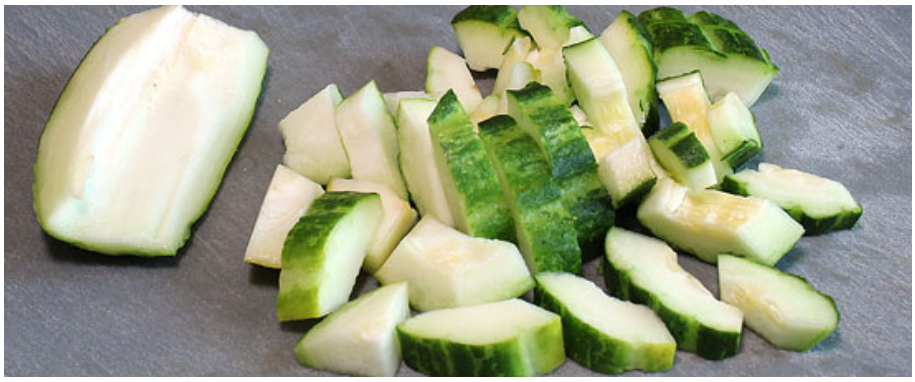
1/2	Patisson ca. 200g
1	Rondino, oder Zucchetti
1	Carosello leccese
3El	Glassa di Aceto Balsamico
20g	Tafelbutter
	Salz

Zubereitung

Bei grossen Rondinos ist die Schale manchmal zäh, falls dem so ist, die Schale streifenweise mit dem Sparschäler abschälen.

Rondino und Patisson zu groben, ca. 1cm dicken Schnitzen schneiden.

Bratbutter mässig erhitzen, Rondino und Patisson darin anrösten bis sie leichte Bratspuren zeigen. Auf einem Teller anrichten und leicht salzen. Etwas auskühlen lassen.

Carosello ebenfalls zu groben Stücken schneiden und leicht salzen. Auf dem Rondino und Patisson verteilen. Glassa di Aceto Balsamico darüber träufeln und servieren.

Man kann das Gemüse auch vorbereiten und im Kühlschrank lagern, es sollte aber vor dem Servieren auf Raumtemperatur gebracht werden und erst kurz vor dem Servieren mit Glassa beträufelt werde