

Antipasto Noi Ridiamo



Zutaten für vier Personen:

4 fingerdicke Scheiben aus einem schnittfesten Mozzarella
1 EL Mehl
1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle
1/3 TL italienische Kräuter
1-2 EL Olivenöl
Balsamicoreme

4 Riegel, aus einer Melone
4 Scheiben Parmaschinken

Salatbukett:

Streifen vom Endivien, Chicorée, Radicchio sowie einige Blätter Feldsalat und Rucola, das ganze mit Tomatenwürfeln dekoriert.

Vinaigrette:

2 EL Balsamico
1 Msp Salz, Pfeffer
eine kleine Prise Zucker
1/2 EL Honig
2 EL neutrales Öl
1 EL Olivenöl

Vitello Tonnato:

siehe eigenes Rezept

Rindercarpaccio:

siehe eigenes Rezept

Gebratener Mozzarella:

1. Mehl, Salz, Pfeffer aus der Mühle und italienische Kräuter in einem tiefen Teller mischen.

2. Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. 1-2 EL Olivenöl darin verstreichen.

3. Mozzarella-Scheiben auf jeden Seite etwa 60-90 Sekunden braten, bis eine hellbraune Kruste entsteht. Nicht zu lange braten. Mit Balsamicoreme verzieren.

Salatbukett:

1. Endivien, Chicorée,

Radicchio in Blätter teilen und in 3-5 mm dicke Streifen schneiden.

Zusammen mit dem Rucola und dem Feldsalat waschen und in einer Salatschleuder trocknen.

2. Vinaigrette in einer Salatschüssel rühren und die Salatmischung darin wenden.

3. Salatmischung als kleines Berglein anrichten und mit marinierten Tomatenwürfeln dekorieren.

Melone mit Parmaschinken:

Aus der Melone gefällige Riegel schneiden, mit Parmaschinken umwickeln.

Vitello tonnato und Rindercarpaccio:

Siehe eigene Rezepte.

Hinweise:

Rezeptanregung und Bild stammen aus dem Restaurant Noi Ridiamo, Neuried bei München, wo das Gericht in Variationen seit vielen Jahren auf der Speisekarte steht.

Schlagworte:

aufwändig, Zubereitung ca. 30 min (ohne das Vitello), Vorspeisen, Fleisch, Salate, Käse, Mozzarella, Prosciutto crudo, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.06.2025