



## WEIHNACHTSSALAT À LA »FIFTEEN«

Den Mozzarella in grobe Stücke zerpfücken und auf vier Teller verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und die Schale der Zitrone über den Mozzarellastücken fein abreiben. Die Scheiben von jeweils 1 Clementine auf dem Mozzarella arrangieren.

In einer Schüssel den Rucola, den Radicchio und die Minze (vorher einige kleine Minzeblätter zum Garnieren beiseite legen) mit etwas Dressing anmachen.

Auf einem Schneidebrett 1 Scheibe Speck glatt ausbreiten, etwa ein Viertel des angemachten Blattsalats damit aus der Schüssel aufnehmen und den Speck darumwickeln. Das kleine Bündel auf die Clementinenscheiben des ersten Tellers legen.

Nachdem Sie auch die anderen Teller mit einem solchen Speck-und-Salat-Päckchen versehen haben, die einzelnen Salate mit den Parmesanspänen und restlichen Minzeblättern bestreuen und mit gereiftem Balsamico-Essig beträufeln. Jetzt bloß nicht länger warten, sondern gleich genießen!

Dieser klassische Salat ist inzwischen Teil der »Fifteen«-Familienkultur. Wir servieren ihn meist im Dezember, wenn es besonders süße, aromatische Clementinen gibt. Zu anderen Jahreszeiten kann man sie hervorragend durch Blutorangen, Pfirsiche, Birnen oder Feigen ersetzen. Beim Durchlesen der Zutatenliste wird schnell klar, warum diese Komposition so genial ist: süße Früchte aus dem Kühlschrank, in letzter Minute in Scheiben geschnitten und saftig schimmernd; salziger, geräucherter Speck; cremiger Mozzarella (im Restaurant haben wir das Glück, Burrata nehmen zu können – hammerartig gut); salziger, intensiver Parmesan; duftende Minze; pfeffriger, knackiger Rucola; bitterer Radicchio di Treviso, der zudem noch mehr Farbe ins Bild bringt; und Balsamico-Essig. Man schmeckt Süßes, Bitteres, Knackiges und Weiches – ein wirklich vollendeter Salat und für mich wahrscheinlich der beste aller Zeiten!

### Zitronen-Olivenöl-Dressing

Ein klassischer, delikater Allrounder, der besonders zu kräuterbetonten Salaten oder zu Salaten mit Räucherlachs passt. Die Aromakraft lässt nach 24 Stunden deutlich nach.

Den Zitronensaft und das Öl mit Salz und Pfeffer in ein Marmeladenglas geben. Verschließen, schütteln, wieder aufschrauben und probierhalber ein Salatblatt ins Dressing tunken. Nochmals abschmecken.

Für 4 Personen

*Für den Salat:*

400 g Büffelmozzarella

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 unbehandelte Zitrone

4 Clementinen, geschält, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten

2 Handvoll Rucola, gewaschen und trocken geschleudert

1 Radicchio (vorzugsweise aus Treviso), grob zerpfückt, gewaschen und trocken geschleudert

1 kleines Bund Minze, die Blätter abgezupft

4 Scheiben Südtiroler Speck

1 kleine Handvoll frisch gehobelte Parmesanspäne

gereifter Balsamico-Essig

*Für das Zitronen-Olivenöl-Dressing:*

3 ½ EL frisch gepresster Zitronensaft (Saft von etwa 1 Zitrone)

10 EL bestes Olivenöl extra vergine

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer