

PURPUR PAD

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
1 Radicchio
4 EL Granatapfelkerne
125 ml griechisches Joghurt
Saft von einer Zitrone
Olivenöl
Salz & Pfeffer
2 EL Walnüsse (gehackt)
1 ½ EL Honig
1 EL Dijon Senf
50 ml Rote Rübe Saft
Olivenöl
Weißbrot

ZUBEREITUNG:

1. Den Radicchio waschen und in lauwarmen Wasser für 5 Minuten einweichen, um die Bitterstoffe zu verringern
2. Den Radicchio abseihen und abtropfen lassen
3. Anschließend mit Granatapfelkernen, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl marinieren
4. Das Pad in 4 Teile teilen und beidseitig scharf anbraten
5. Die Walnüsse kurz mitschwenken, den Honig und Senf begeben und mit Rote Rüben Saft ablöschen
6. Kurz einkochen lassen, bis eine dickflüssige Substanz entsteht
7. Zum Anrichten das Joghurt auf den Tellerboden streichen und pro Portion ca. 4 Esslöffel marinierten Salat darauf anrichten
8. Das Pad darauf legen
9. Mit Weißbrot genießen

