

Gefüllte CAMBOZOLA-Datteln mit Edelkastanien-Honig auf Fenchel-Sellerie

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für die Datteln:

100 g CAMBOZOLA, entrindet
und in kleine Würfel geschnitten
3 EL Edelkastanien-Honig
50 ml Sahne
10 Scheiben Parmaschinken
20 Datteln, ohne Kerne

Für den Salat:

100 g CAMBOZOLA, entrindet
und in kleine Würfel geschnitten
2 EL Edelkastanien-Honig
1 Fenchel
1 Staudensellerie
Schale einer unbehandelten
Orange
50 ml Orangensaft
20 ml Weißweinessig
50 ml Olivenöl
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe
50 g geröstete Pinienkerne zum
Dekorieren
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Für die Datteln: Den CAMBOZOLA durch ein Haarsieb streichen, mit der Sahne und dem Edelkastanien-Honig glattrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und damit die Datteln füllen. Parmaschinken längs halbieren, die Datteln mit den Schinkenhälften umwickeln und in eine Pfanne geben. Scharf anbraten, damit der Schinken schön knusprig wird.



2. Für den Salat: Orangenschale in Julienne-Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren. Fenchel und Staudensellerie waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Für die Vinaigrette den Orangensaft um die Hälfte einkochen. Edelkastanien-Honig, Weißweinessig und Olivenöl untermischen. Orangen-Julienne, Lorbeerblatt und die geschälte Knoblauchzehe dazugeben und eine Stunde ziehen lassen. Anschließend Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Anrichten: Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln, die Datteln dazulegen und mit den restlichen CAMBOZOLA-Würfeln und den Pinienkernen dekorieren.