

Burrata mit gerösteten Trauben (nach Ottolenghi)

Wenig Aufwand, großer Auftritt: Dieses Rezept aus Ottolenghis „Simple“ ist genau das. Rote Trauben werden mit Sherryessig, Knoblauch und Fenchelsamen mariniert und kurz in der heißen Grillpfanne geröstet. Dann kommen sie mit cremiger Burrata und frischem Basilikum auf den Teller. Süß, würzig, cremig, in 15 Minuten fertig. Die perfekte Vorspeise für den Herbst, wenn die Trauben am besten sind.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 2 Portionen

Zutaten

2 Handvoll roter, kernloser Trauben
2 EL Rotweinessig (roter Balsamico geht auch)
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe gepresst
1 1/2 TL brauner Zucker
1 1/2 TL Fenchelsamen
2 g Große Kugeln Burrata
1 TL Meersalzflocken
Pfeffer
ein paar frische Basilikumblätter

Zubereitung

1. Zuerst rührt ihr das Dressing bzw die Marinade zusammen. Gebt dazu Essig, Olivenöl, Knoblauch, Zucker, Fenchelsamen, Meersalz und reichlich Pfeffer in eine Schüssel und verrührt alles gut miteinander. Jetzt gebt ihr die Trauben in die Marinade, rührt alles vorsichtig um und lasst sie dann ca. eine Stunde (gerne auch länger) in der Marinade liegen.
2. Gebt die Burrata-Kugeln auf die Teller, zieht sie in der Mitte ein kleines bisschen auseinander und stellt sie beiseite. Jetzt erhitzt ihr eine große Pfanne auf hoher Stufe und gebt dann die Trauben mit der Marinade in die Pfanne. Vorsicht! Es kann ziemlich doll spritzen.
3. Wenn die Trauben leicht angebraten sind, gebt ihr sie auf die Burrata und gießt die Marinade dazu. Zum Schluss kommen noch ein paar frische Basilikumblätter auf den Teller. Fertig.