



Burrata und Birne in Serrano

auf Fenchelsalat mit Orangendressing



ca. 25min



4 Portionen

Wer die Zutaten für dieses besondere Rezept liest, schwebt jetzt schon im Gourmethimmel! Wunderschön präsentieren sich die in knusprigen Serranoschinken gewickelten Birnenspalten auf den hauchzarten Fenchelscheiben, die mit getrockneten Tomaten und Orangendressing eine delikate Symbiose eingehen. Ganz obenauf: cremige Burrata, eine unwiderstehliche Melange aus Mozzarella und Sahne. Man gönnt sich ja sonst nichts!

- 2 Pck. Burrata ¹
- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Pck. Serranoschinken
- 2 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Fenchelknollen
- 25g Kürbiskerne

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 484kcal, Fett 37.4g,
Kohlenhydrate 15.0g, Eiweiß 21.1g



1. Zutaten vorbereiten

A top-down view of a clear glass plate with a thin gold-colored rim. On the plate are five pear slices, each cut lengthwise into two halves. The slices are arranged in a small cluster. Each slice is topped with a generous amount of finely grated orange zest, which is scattered across the surface of the pears and slightly onto the plate. The background is a neutral, light gray surface.

2. Birnen verfeinern

A rectangular metal tray holds seven stuffed shrimp. Each shrimp is wrapped in a slice of prosciutto, which is folded over the top and sides. The shrimp are arranged in a slightly curved line. Each shrimp is garnished with a small, sliced piece of avocado on its side and a drizzle of a yellow, oily sauce. The tray is set against a dark background.

3. Birnen in Serrano backen

A top-down view of a white ceramic bowl containing a yellow-orange liquid with small, dark, irregular pieces of food, likely a salad or dressing.

4. Dressing zubereiten



5. Fenchel schneiden

A top-down view of a plate of pasta with salmon, mushrooms, and a dollop of ricotta cheese. The plate is light-colored and sits on a dark wooden surface. A green cloth napkin with two silver forks is placed to the right of the plate.

6. Anrichten und servieren

Den **Fenchel** auf Teller verteilen und die **Birnen in Serrano** darauf anrichten. Die **Burrata** in grobe Stücke zupfen und auf den **Birnen** und dem **Fenchel** verteilen. Ggf. **übriges Dressing** darüberträufeln und mit den **Kürbiskernen** garniert servieren.