



Burrata mit gegrillten Trauben und Basilikum

6 Personen als Vorspeise · ca. 20 Min · einfach

Zutaten

- ca. 320 g kernlose dunkle Trauben, von den Rispen gezupft
- 2 EL Sherry-Essig
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1½ TL brauner Zucker
- 1½ TL Fenchelsamen, geröstet und leicht zerstoßen
- 3 große Kugeln Burrata oder Büffelmozzarella (600 g)
- 6 kleine Stängel Basilikum (5 g)
- Meersalzflöckchen und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Trauben mit Essig, Öl, Knoblauch, Zucker, 1 TL Fenchelsamen, einer Prise Salzflöckchen und reichlich Pfeffer vermengen. Gut durchmischen und kurz ziehen lassen.
- Eine Grillpfanne richtig heiß werden lassen und für Durchzug sorgen. Trauben zu je fünf bis sechs auf Spieße stecken, die Marinade dabei aufheben. Spieße portionsweise in die heiße Pfanne legen und etwa 2 bis 3 Minuten grillen, nach der Hälfte wenden. Herausnehmen.
- Zum Servieren die Burrata in der Mitte aufreißen. Auf jeden Teller eine Hälfte und zwei Spieße legen, je 1½ TL Marinade darüber, dann mit den restlichen Fenchelsamen, Basilikum, Salzflöckchen und Pfeffer bestreuen.

Tipp: Burrata unbedingt bei Zimmertemperatur servieren, kalt schmeckt sie nach nichts. Die Trauben lassen sich schon einen Tag vorher marinieren.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

