Insalata di Puntarelle mit Tuma (Catalogna)

Die Catalogna ist wie die Endivie, Chicoree und Cicorino ein Zichoriengewächs und wie allen diese Spezies ist sie mässig bitter. Es ist ein Wintergemüse und wird in Italien bis im April geerntet. Ein besonderer Leckerbissen versteckt sich im Innern des Catalogna, die Puntarelle, das sind sehr zarte Knospen, die auch roh als Salat zubereitet werden können.

Dazu passt eine einfache, leicht pikante Sauce mit Olivenöl, weissem Balsamico, Knoblauch und etwas Peperoncino. Dazu habe ich den angerichteten Salat ein paar Würfelchen Tuma, dem würzigen Weichkäse von Willi Schmid, angereichert.

Die grossen, äusseren Blätter habe ich beiseite gelegt, daraus gibts ein gutes Pastagericht.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

1	Catalogna (Puntarelle)
3El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
1	Knoblauchzehe
1	kleiner Peperoncino
50g	Tuma (oder Taleggio)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl und Balsamico vermischen, Knoblauchzehe dazupressen. Peperonicino halbieren und vom Mark und vor allem den sehr scharfen Kernen befreien. Zur Sauce geben, salzen und verrühren. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Die äusseren löwenzahnahnlichen Blätter abbrechen und beiseite legen. Strunk

grosszügig herausschneiden. Die Knospen ausbrechen.

Die zähen Enden der Knospen wegschneiden. Mit einer Stichprobe mit der Messerspitze kann gut geprüft werden, wieviel von den Knospen abgeschnitten werden muss. Kleine Knospen halbieren, grosse vierteln. Unter fliessendem Wasser gut spülen. Gut abtropfen lassen und etwas ausschwingen.

Catalogna-Knospen in einer Schüsseln mit der Sauce vermischen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten eine halbe Stunde ziehen lassen.

Salat anrichten und mit Tuma-Streifchen garnieren.