Cherrytomaten-~~Mozzarella~~ Ananas-Salat

Passionsfrucht-Mango-Vinaigrette

dg: g-sg

Diese Vinaigrette ist auch für Blattsalate, gegrillten Fisch oder Krustentiere geeignet.

1 Ananas, jetfrisch, geschält, fein gescheibelt
250 g aromatische Datteltomaten, gescheibelt oder Halbiert

2.5 dl Vinaigrette
1 dl Olivenöl
2 EL Sojaöl
10 g (2 EL) Champagne-Essig (mit 7% Säure)
3 g Salz
Genügend Weisser Pfeffer
2 Passionsfrüchte
halbe Mango, in Würfelchen
Estragon frisch

Das Passionsfrucht-Innere in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen die restlichen Zutaten kräftig untermischen. Kerne entfernen.
Vor dem Servieren Mangowürfel und Estragon zugeben.
Alles schuppenweise überlappend, zu einem Kreis/Halbkreis auf einer **weisser** Platte anrichten, für den Farbkontrast.
Die Vinaigrette darüber geben, sieht toll aus.