

Blattsalate mit Ziegenfrischkäse



Zutaten für 4 Personen:

- 8 Scheiben von der Ziegenkäserolle (2-3 cm dick)
- Feldsalat oder Pflücksalat
- 1 kl. Tüte Pinienkerne
- 1 Schälchen Himbeeren
- 8 Scheiben Speck
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Himbeeressig
- 1 EL Balsamico
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig

Zubereitung:

Den Feldsalat oder anderen Pflücksalat waschen, bei Bedarf kleine Wurzeln entfernen und trocken schleudern. Für das Dressing Olivenöl, Himbeeressig, Balsamico und Senf vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und beiseitestellen.

Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und ebenfalls beiseitestellen.

Die Hälfte der Ziegenkäsetaler mit Honig beträufeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die andere Hälfte des Käses mit Speck umwickeln. Den „Honig-Käse“ in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben. Wenn er eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat, ist er fertig. Den „Speck-Käse“ in einer Pfanne bei mittlerer Hitze vorsichtig anbraten, bis die Hülle eine schöne Färbung hat.

Den Salat auf dem Teller anrichten, die beiden Ziegenkäsetaler daraufsetzen. Die Himbeeren und die Pinienkerne dazugeben, mit einem Löffel das Dressing auf dem Salat verteilen und lauwarm servieren.

Tipp: Wer ausschließlich auf die Ziegenkäsetaler mit Honig setzt, kann zum Salat auch gebratene Garnelen servieren, um ihn zu einer sommerlichen Hauptmahlzeit aufzupeppen. Frisches Weißbrot und ein leichter kühler Weißwein passen immer.

Rezept und Foto: Nicolette Bredenhöller