



REZEPT TELEGRAPH #19

WINTERLICHER SALAT MIT GEBACKENEN ZIEGENKÄSE MIT SPECK

Zutaten: Für 2 Personen:

100 g Kerne-Mix (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Kürbiskerne, Walnüsse)
1 EL Honig, 1 -Apfel (davon 2 Scheiben)
4 Scheiben Frühstücksspeck (für Vegetarier geht es auch ohne)
2 Scheiben à 80 g Bûche de Chèvre/ Ziegenkäserolle von der Frischetheke
2 TL Honig, 1 TL frisch gezupfte Thymianblättchen
ca. 200 g bunt gemischte Salatblätter (z.B. vom Frisée, Lollo Rosso, Radicchio, Feldsalat)
1 reife Avocado, 1/2 Zitrone, Sprossen & frische Kresse
Fleur de Sel & Pfeffer

Für das Dressing:

1 kleine Schalotte, 30ml weißer Essig, 30ml Olivenöl, 30ml Pflanzenöl, 30ml Gemüsebrühe,
1 TL Senf, 1 TL Honig, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C Oberhitze/Grill vorheizen. Die Kerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, den Honig dazugeben und mit den Kernen gleichmäßig vermengen, auf einem Teller abkühlen lassen. Den Apfel waschen, den Stängel entfernen und das Kerngehäuse ausstechen, mit der Schale in 1 cm dicke runde Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf ein Blech oder eine kleine ofenfeste Form legen. Jeweils eine Ziegenkäsescheibe mit dem Speck umranden und auf einen Apfel legen. Den Ziegenkäse jeweils mit 1 TL Honig bestreichen, mit frischen Thymianblättchen bestreuen und im Ofen auf oberer Schiene goldbraun grillen. Vorsicht, das geht ganz schnell! Die Salatblätter vom Strunk abzupfen, kalt waschen, trockenschleudern und auf 2 Tellern anrichten. Die Avocado schälen, halbieren, vom Kern lösen und in Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Fleur de Sel & Pfeffer bestreuen. Die Avocado mit den Sprossen, der Kresse und den karamellisierten Kernen auf dem Salat anrichten. Für die Salatsauce alle Zutaten in angegebener Reihenfolge miteinander mixen und gleichmäßig über den Salat träufeln. Zum Schluss den warmen Ziegenkäse in die Mitte setzen. Dazu passt wunderbar ein frisches Baguette.

Guten Appetit