

Gratinierter Ziegenkäse auf Feld-Salat und Feige

Für zwei Personen

1 Rolle Ziegenkäse	100 g Feldsalat	4 Scheiben Baguette
1 Feige	2 EL Pistazien	1 EL geriebene Mandeln
1 EL Holunderblütensirup	2 EL Himbeeressig	2 TL Honig
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Von der Ziegenkäserolle vier jeweils eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und auf die Brotscheiben verteilen. Den Käse mit dem Honig beträufeln. Die Pistazien hacken, ebenfalls darüber geben und im Ofen zehn Minuten überbacken, bis der Käse leicht gratiniert ist. In der Zwischenzeit den Salat waschen und auf den Tellern verteilen. Den Essig, den Holunderblütensirup, die Mandeln, das Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und über den Salat geben. Jeweils zwei Ziegenkäsebröte auf den Salat legen und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Die Feige vierteln, neben dem Käse anrichten und sofort servieren.

Nikolaus Höller am 15. März 2013