

Warmer Ziegenkäse im Brick-Teig mit Mango-Chutney

Für 2 Personen

120 g Ziegenkäse	1 Kopfsalat	1 Kopf Lollo Salat, rosso
1 Kopf Eichblattsalat	1 unbehandelte Zitrone	1 Flugmango
200 ml Orangensaft	5 EL weißer Balsamico-Essig	2 Brickteigblätter
2 EL Zucker	1 EL milder Senf	1 TL Thymian
1 Zweig Basilikum	1 EL Limonenöl	4 EL Olivenöl
Balsamico-Crème	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Salatköpfe zupfen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Ziegenkäse zerteilen, mit dem Limonenöl beträufeln, jeweils 60 Gramm Ziegenkäse in die Mitte der Brickteigblätter legen und mit dem Thymian bestreuen. Den Teig zu Säckchen falten und mit den Zahnstochern zusammenstecken. Die Säckchen auf ein Blech mit Backpapier stellen und für etwa fünf Minuten in den Backofen geben. Für das Chutney die Mango schälen, den Kern auslösen und die Mango in kleine Stücke schneiden. Den Orangensaft in einem Topf erhitzen, die Mangowürfel sowie den Zucker hinzufügen und alles köcheln lassen bis die Mangos bissfest gegart sind. Abschließend mit drei Esslöffeln Essig abschmecken. Für das Salatdressing die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Zitronensaft mit dem Senf, dem übrigen Essig und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Den Salat in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen. Abschließend die Basilikumblätter abzupfen. Den warmen Ziegenkäse im Brickteig mit dem Mango-Chutney und dem Salatbouquet auf Tellern anrichten und mit den Basilikumblättern und der Balsamico-Crème garnieren.

Josefine Kunz am 24. August 2010