

Schafskäse mit Walnuss-Rote-Bete-Salat und Honig-Soße

Für zwei Personen

200 g Schafskäse	100 g Feldsalat	200 g Rote Bete
7 EL Walnüsse	1 Granatapfel	1 unbehandelte Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Sesam
1 Ei	1 TL Senf	1 TL Akazienhonig
1 EL Weißweinessig	1 EL Walnussöl	2 EL Olivenöl
50 g Butter	Mehl, Paniermehl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die vorgekochte Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Für die Panade das Paniermehl mit der gehackten Petersilie und Salz und Pfeffer mischen. Den Schafskäse in zwei gleich große Hälften schneiden. Beide Hälften mit dem Ei, dem Mehl und der Paniermehl-Petersilien-Mischung panieren. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und darin den Schafskäse goldbraun anbraten. Für weitere zehn Minuten im Backofen weiter backen lassen. Für die Honigsauce den Weißweinessig mit einem halben Teelöffel Senf und einem halben Teelöffel Akazienhonig anrühren. Die Zitrone waschen und auspressen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein würfeln. Die Hälfte des Zitronensaftes, die Hälfte der Knoblauchzehe, das Walnussöl und das Olivenöl in die Honigsauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut verquirlen. Den Feldsalat verlesen, waschen und klein zupfen. Die Walnüsse klein hacken. Eine Hälfte des Granatapfels entkernen. Die hauchdünnen Rote Bete-Scheiben auf einem Teller anrichten und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Darauf den warmen Schafskäse mit einem Spritzer Olivenöl und einer Prise Pfeffer drapieren. Die zerhackten Walnüsse und ein paar Blätter Feldsalat über den Käse legen. Den gebackenen Schafskäse mit dem Walnuss-Rote-Bete-Salat und der Honigsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Vanessa Voß am 23. April 2013