

Crottin de Chavignol mit Speck, Mango und Feldsalat

Für zwei Personen

2 Crottins de Chavignol	4 Scheiben Bauernbrot	50 g Feldsalat
$\frac{1}{2}$ Mango	2 EL Pinienkerne	4 Scheiben Parma-Schinken
2 TL Dijonsenf	1 EL Butter	3 TL Feigensenf
2 EL Geflügelfond	1 EL dunkler Balsamico	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Für die Sauce drei Esslöffel Olivenöl, einen Esslöffel Balsamico, drei Teelöffel Feigensenf, zwei Teelöffel Dijonsenf, zwei Esslöffel Geflügelfond sowie Salz und Pfeffer in ein Schraubglas geben und gut durchschütteln. Die Sauce anschließend über den Salat geben. Die Pinienkerne ohne Öl rösten. Die Crottins halbieren und jede Käsehälfte mit einem Streifen Speck umwickeln. Die Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen, die Brotscheiben darin goldbraun rösten und herausnehmen. Die Mango in Scheiben schneiden, in Butter leicht braten und herausnehmen. Die Brotscheiben auf die ofenfeste Platte legen, mit den Mangoscheiben belegen und darauf die eingewickelten Crottins setzen. Die Platte anschließend sechs bis sieben Minuten bei mittlerer Hitze in den Backofen stellen und den Käse übergrillen. Den Feldsalat und die Crottins auf Tellern anrichten, die Pinienkerne drüberstreuen und servieren.

Irmgard Bremer am 24. September 2013