

Gratinierter Ziegenkäse auf Radieschen-Rettich-Carpaccio

Für zwei Personen

2 kleine Ziegenfrischkäsetaler	50 g Parmesan	50 g Rucola
50 g Liebstöckel	1 Bund Radieschen	1 kleiner Rettich
1 Knoblauchzehe	1 EL Pinienkerne	1 EL Honig
50 ml Olivenöl	2 EL Mohnöl	Meersalz, Pfeffer
Kräuterblätter		

Den Backofen auf 200 Grad Grill vorheizen. Für das Pesto den Liebstöckel waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen. Den Knoblauch schälen. Alles zusammen mit den Pinienkernen, dem Parmesan und dem Olivenöl im Küchenmixer zu einer feinen Paste pürieren. Für das Carpaccio die Radieschen und den Rettich putzen, waschen und auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Das Mohnöl mit dem Honig und etwas Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Die Ziegenfrischkäse auf ofenfeste Teller setzen, mit der Hälfte der Honigmarinade bestreichen und unter dem Grill etwa sieben Minuten überbacken. Die Radieschen- und Rettichscheiben leicht überlappend auf Tellern auslegen und mit der restlichen Marinade beträufeln. Die gratinierten Ziegenkäse auf dem Radieschen-Rettich-Carpaccio anrichten und mit etwas Meersalz bestreuen. Das Pesto kreisförmig auf dem Käse verteilen und das Carpaccio mit Kräuterblättern garniert servieren.

Heike Makowka am 27. September 2013