

Apfel-Ziegenkäse-Burger mit Rucola-Minz-Salat

Für zwei Personen

Für die Burger:

4 Scheiben Frühstücksspeck	1 Apfel, groß	2 Ziegenkäsetaler, à 60-80 g
4 Zweige Thymian, frisch	4 EL Honig	Salz, Pfeffer

Für den Rucola-Minz-Salat:

250 g Rucola	$\frac{1}{2}$ Bund Pfefferminze	1 Zitrone
2 Feigen	1 EL Honig	5 EL Olivenöl
1 Parmesan, à 50 g	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Frühstücksspeck in einer heißen Pfanne ausbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen und die Apfelringe in derselben Pfanne, in dem ausgebratenen Fett des Specks andünsten. Die Thymianblätter vom Zweig befreien. Die fast garen Apfelspalten aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben, mit einem Teil des Thymians bestreuen, eine Frühstücksspeckscheibe darauf legen und den Ziegenkäsetaler oben drauf platzieren, mit dem Rest Thymian bestreuen und den Honig darüber geben. Die Apfel-Ziegenkäse-Burger in den Ofen geben und vier Minuten backen. Die Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Etwa einen Teelöffel von der Schale abreiben. Aus dem Olivenöl, dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und dem Honig für den Salat ein Dressing mischen. Den Rucola-Salat waschen, putzen und die langen Stile entfernen. Die Minze waschen und alles in einer Schüssel mit dem Dressing marinieren. Die Feigen waschen, kreuzweise einschneiden und andrücken, so dass das Innere locker in der Schale liegt. Den Apfel-Ziegenkäse-Burger mit Rucola-Minz-Salat auf Tellern anrichten und mit etwas Parmesan garnieren.

Markus Willemsen am 09. September 2014