

Warmer Ziegenkäse-Taler auf fruchtigem Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Taler:

2 Ziegenkäsetaler	2 TL Waldhonig	1 Zweig frischer Rosmarin
Chilisalz	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

70 g Feldsalat	30 g Pinienkerne	1 reife Birne
1 Zitrone	2 Cherrytomaten	2 TL Bitterorangenlikör
1 Vanilleschote		

Für die Vinaigrette:

2 TL Naturjoghurt	3 EL Balsamicoessig	2 EL Olivenöl
1 TL Birnensirup	1 TL Dijon-Senf	1 Stück Ingwer
1 Zweig frischer Thymian	Salz	

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäsetaler auf ein Backblech legen und mit Rosmarin, Chilisalz und Cayennepfeffer würzen. Rosmarin waschen und fein hacken; anschließend über dem Ziegenkäsetaler verteilen. Etwas Honig über den Taler geben. Den Taler für zehn Minuten im Backofen garen.

Für den Salat Feldsalat waschen, trockenschleudern, zerrupfen und in eine Schale geben.

Die Tomaten waschen, vierteln und zum Salat geben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zitrone halbieren und etwa einen Esslöffel Saft auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und Vanillemark herauskratzen. Die Birne waschen, würfeln und mit dem Mark der Vanilleschote und Zitronensaft würzen. Einen kleinen Topf erhitzen, Birnen darin andünsten und mit Bitterorangenlikör ablöschen. Alles einkochen lassen und zur Seite stellen.

Für das Dressing alle flüssigen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Ingwer schälen und mit Thymian fein hacken und dazugeben. Alles gut verrühren und abschmecken. Das Dressing und einen Teil der Birnenmasse zum Salat geben.

Den Salat mit der restlichen Birnenmasse, dem übrigen Honig sowie dem Ziegenkäsetaler auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garniert servieren.

Katharina Brandt am 25. September 2015