

Panierter Ziegenkäse mit Feldsalat und Kräuter-Crôutons

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

200 g Ziegenfrischkäse (Rolle)	15 g Rapshonig	1 Msp. Senfpulver
1 TL frischer Thymian	1 TL frischer Rosmarin	30 g Paniermehl
2 EL Sonnenblumenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

60 g Speckwürfel	100 g Feldsalat	1 EL Rotweinessig
2 EL Traubenkernöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Kräutercrôutons:

125 g Roggenmischbrot	25 g Olivenöl	25 g Tomatenmark
1 TL italienische Kräuter	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Roggenmischbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel mit dem Olivenöl, dem Tomatenmark, den Italienischem Kräutern und Pfeffer verkneten. Das Brot auf einem Backblech verteilen und 13 Minuten knusprig backen. Anschließend zehn Minuten auf dem abkühlen lassen. Den Ziegenkäse in etwa zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden. Den Honig mit dem Senfpulver verrühren und den Thymian und den Rosmarin zupfen und dazugeben. Die Speckwürfelchen in einer Pfanne kurz anbraten. Anschließend den Ziegenkäse mit dem Honig- Kräuter-Gemisch bestreichen und panieren mit dem Paniermehl. Das Sonnenblumenöl erhitzen und den Käse darin anbraten.

Den Salat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Rotweinessig und das Traubenkernöl mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Den Salat auf einem Teller anrichten und den panierten Ziegenkäse dazugeben. Mit dem Speck und den Crôutons garnieren und servieren.

Marlies Graack am 29. September 2015