

Ziegenkäse, Honig-Walnuss-Kruste, Pflaumen-Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Kruste:

30g Walnusskerne 1 Scheibe Toastbrot 50 g weiche Butter
2 EL flüssigen Honig

Für den Salat:

1 rote Zwiebel 4 reife Pflaumen 40 g Rucola
40g Pinienkerne 4 EL Olivenöl 1 EL heller Balsamicoessig
1 EL Dijon Senf Zucker Salz, Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

2 Ziegenkäsetaler á 80g

Für die Stangen:

1 Zweig Rosmarin 25 g schwarze Oliven $\frac{1}{2}$ ausgerollter Pizzateig (200 g)
2 EL Olivenöl grobes Meersalz

Für die Kruste:

Das Toastbrot von der Rinde befreien und würfeln. Walnüsse zusammen mit Toastbrotwürfeln in einem Mixer fein mahlen. Butter mit Honig cremig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Walnüsse mit Toastbrot und die Butter mengen.

Für den Salat:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebelwürfel glasig dünsten. Pfanne vom Herd ziehen und mit Essig ablöschen. 2 EL Öl und Senf unterrühren. Dressing mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und abkühlen lassen.

Rucola waschen und trocken schleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Pflaumen waschen, halbieren und jeweils den Kern entfernen.

Pflaumenhälften in dünne Scheiben schneiden. Rucola und Pinienkerne mit Dressing vermengen.

Für den Ziegenkäse:

Den Ofen auf 210 Grad Grillfunktion vorheizen. Käsetaler jeweils ca. 1 cm dick mit der oben hergestellten Walnusskrustenmasse bestreichen und unter dem heißen Grill ca. 2 Minuten goldbraun gratinieren.

Für die Rosmarin-Oliven-Stangen:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln abstreifen. Oliven zerkleinern. Teig ausrollen und mit Olivenöl bepinseln. Rosmarinnadeln, Oliven, Meersalz darauf verteilen und etwas eindrücken.

Pizzateig halbieren und in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Teigstreifen bei 210°C Ober-/Unterhitze 6-8 Minuten backen.

Die Pflaumen als Kreis rund auf Tellern anordnen, Rucola und Pinienkerne darauf geben, mit Dressing beträufeln und Ziegenkäse mit Honig-Walnuss-Kruste anrichten und sofort servieren.

Sabrina Kochta am 01. August 2017