

Ziegenkäse-Pralinen, Spinat-Salat, Rote-Bete-Carpaccio

Für zwei Personen

Für die Ziegenkäsepralinen:

| | | |
|-----------------------|------------------------|----------------------|
| 200 g Ziegenweichkäse | 100 g Ziegenfrischkäse | 1 Blatt Filo-Teig |
| 6 Himbeeren | 1 Zweig Petersilie | 1 Zweig Dill |
| 1 Bund Schnittlauch | 20 g Walnüsse | 10 g flüssiger Honig |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Spinatsalat:

| | | |
|------------------|------------------|--------------------|
| 200 g Babyspinat | 50 g Himbeeren | 1 Zweig Estragon |
| 1 TL Dijonsenf | 30 ml Ahornsirup | 30 ml Rotweinessig |
| 100 ml Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für das Rote Bete-Carpaccio:

| | | |
|-------------------------|-----------|---------------|
| 1 vorgekochte Rote-Bete | 1 Zitrone | 1 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für den gegrillten Apfel:

| | |
|----------------|------------|
| 1 großer Apfel | 5 g Butter |
|----------------|------------|

Für die Ziegenkäsepralinen:

Die Ziegenkäserolle und den Ziegenfrischkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verkneten. In sechs Teile aufteilen.

Zwei Teile mit Himbeeren vermischen und zu Kugeln formen. Petersilie, Dill und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Gehackten Kräuter mit zwei Teilen Ziegenkäse vermischen und ebenfalls zu Kugeln formen. Kugeln mit Filoteig umwickeln und im Backofen bei 200°C ca. 5 Minuten goldbraun backen. Walnüsse grob hacken und in der Pfanne anrösten. Zwei Teile Ziegenkäse mit etwas Nuss vermischen, zu Kugeln formen und in gehackten Walnüssen wälzen. Ziegenkäsepralinen beim Anrichten mit Honig garnieren.

Für den Spinatsalat:

Spinat waschen und trockenschleudern.

Himbeeren in ein hohes Gefäß geben. Estragon abbrausen, trockenwedeln und zu Himbeeren geben. Essig, Öl, Ahornsirup, Senf, Salz und Pfeffer dazu geben und mit dem Stabmixer fein zu einem Dressing pürieren.

Dressing über Spinat geben und vorsichtig vermengen.

Für das Rote Bete-Carpaccio:

Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Rote Bete auf einem Teller auslegen, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den gegrillten Apfel:

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben in einer Grillpfanne mit Butter von beiden Seiten anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Krasimira Krasteva am 14. August 2018