

Dreierlei Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio und Rucola

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

1 Rolle Ziegenkäse	4 Scheiben Bacon	1 kleine Zucchini
2 Feigen	2 EL Honig	Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

1 Knolle Rote Bete	2 EL Feigenessig	2 EL Weißweinessig
1 EL Senf	1 Bund Rucola	1 Msp. Lecithin
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel	2 EL Balsamicoessig	1 Prise Zucker
Öl, zu, Frittieren	Salz	Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

Die Ziegenkäserolle in sechs dicke Scheiben schneiden. Zwei davon in Bacon einwickeln und diese in einer Pfanne ohne Fett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini von den Enden befreien und mit einem Hobel dünne Längsstreifen hobeln. Zwei weitere Ziegenkäsetaler in Zuchinistreifen einwickeln, in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Feigen in kleine Würfeln schneiden. Die letzten zwei Ziegenkäsetaler von beiden Seiten in der gleichen Pfanne anbraten und herausnehmen. Die Feigenwürfel in derselben Pfanne scharf anbraten, schwenken und herausnehmen. Die Ziegenkäsetaler mit Honig beträufeln, Feigenstücke darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

Rote Bete in sehr feine Scheiben schneiden und flach auf einem Teller ausbreiten. Ein paar Scheiben für die Garnitur zurückbehalten.

Olivenöl, Senf, Feigen- und Weinessig mit Lecithin zu einer Vinaigrette mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Rote Bete mit etwas Vinaigrette beträufeln.

Rucola abbrausen, trockenwedeln und mit der restlichen Vinaigrette vermengen. Rucola auf der Roten Bete verteilen und Dreierlei Ziegenkäse darauf anrichten.

Für die Garnitur:

Die übrigen rote Bete Scheiben in Öl zu Chips frittieren.

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Balsamicoessig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und die Zwiebeln darin einlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Rote Bete Chip und roten Zwiebeln garnieren und servieren.

Daniel Bürger am 15. September 2020