

# Ziegenkäse in Panko-Sesam-Panierung, Rote Bete

## Für zwei Personen

<b>Für den Ziegenkäse:</b>	100 g Ziegenfrischkäse	1 Ei
1 EL Mineralwasser	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	2 TL Pinienkerne
2 TL weiße Sesamsaat	25 g Pankobrösel	25 g Mehl
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer		
<b>Für die marinierte Rote Bete:</b>	2 vorgegarte Rote Bete	2 Orangen
1 EL Ahornsirup	Salz	Pfeffer
<b>Für die Rote-Bete-Gelee:</b>	200 ml Rote-Bete-Saft	1 Zitrone
1 EL Crème-fraîche	4 g Agar-Agar	Salz, Pfeffer
<b>Für den Salat:</b>	50 g junger Spinat	50 g Rucola
1 EL Sonnenblumenkerne	2 EL Weißweinessig	1 TL mittelscharfen Senf
1 EL Ahornsirup	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Ziegenkäse:** Pinienkerne und Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter von den Stängeln zupfen. Blätter fein hacken. Pankobrösel, gehackte Pinienkerne, Sesam, Petersilie auf einem Teller mischen. In einem weiteren Teller das Ei mit Mineralwasser verquirlen. Auf einem dritten Teller Mehl verteilen.

Ziegenkäsetaler von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer würzen, im Mehl, dann im Ei, dann in der Panko-Mischung wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den panierten Käse von beiden Seiten goldgelb anbraten, ca. 2-3 Minuten pro Seite. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die marinierte Rote Bete:** Rote Bete in dünne Scheiben schneiden oder dünn hobeln. Dabei am besten Handschuhe tragen.

Eine Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Dann diese und die restlichen Orangen halbieren und den Saft auspressen. Ca. 200 ml Orangensaft, Orangenabrieb und Ahornsirup in einen Topf geben und vermischen. Rote-Bete-Scheiben in den Sud legen und alles langsam erhitzen. Sobald die Flüssigkeit kocht, die Temperatur reduzieren und die rote Bete für ca. 10 Minuten nur noch ziehen lassen. Zum Servieren Rote-Bete-Scheiben mittig auf einem Teller platzieren und mit etwas Orangenabrieb bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Rote-Bete-Gelee:** Rote-Bete-Saft mit Agar-Agar in einen kleinen Topf geben und mit einem Stabmixer durchquirlen. Danach die Mischung einmal aufkochen lassen und in eine flache Schale oder Auflaufform gießen. Für ca. 20 Minuten in einem Tiefkühlfach kaltstellen.

Einen Teil des Gelees in Stücke teilen und für die spätere Garnitur zur Seite stellen. Restliches Rote Bete Gelee in einem hohen Gefäß mit den Stabmixer zerkleinern. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Crème fraîche und Zitronensaft verrühren und so viel hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Salat:** Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, rausnehmen und abkühlen lassen. Olivenöl, Weißweinessig, Senf und Ahornsirup verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat und Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Vor dem Servieren mit der Vinaigrette vermengen und mit den Sonnenblumenkernen bestreuen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Daria Rüppel am 15. Juni 2021