

# Spinat-Salat, Ziegenkäse, Rhabarber, Baguette-Brötchen

## Für zwei Personen

### Für den Spinatsalat:

150 g junger Spinat	300 g roter Rhabarber	1 rote Zwiebel
200 g Ziegenkäserolle	50 ml Kirschsafft	3 Zweige Thymian
30 g flüssiger Honig	1 EL Olivenöl	3 EL Cashewkerne
Himbeeren	Salz	Pfeffer, Öl

### Für das Dressing:

2 EL Himbeeressig	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Baguettebrötchen:

250 g Dinkelvollkornmehl	100 g Kürbiskerne	100 g Sonnenblumenkerne
50 g Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Hefe Würfel	1 EL Apfelessig
10 g Salz	Butter	

### Für die Kräuterbutter:

75 g weiche Butter	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Worcestersauce
$\frac{1}{4}$ TL Salz	1 Prise weißer Pfeffer	

## Für den Spinatsalat:

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen.

Zwiebel darin drei Minuten andünsten. Kirschsafft angießen und aufkochen. Honig einrühren und alles fünf Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Rhabarber längs halbieren. Stangen in 4 Zentimeter lange Rauten-Stücke schneiden.

Rhabarberstücke von beiden Seiten mit etwas von dem hergestellten Sirup einstreichen. Restlichen Sirup für das Dressing zur Seite stellen.

Rhabarberstücke nun in einer heißen Grillpfanne portionsweise in Öl von beiden Seiten zwei Minuten in Öl anbraten.

Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen.

Ziegenkäsescheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jede Scheibe mit etwas Honig beträufeln, mit Thymianblättchen bestreuen und im Ofen sechs Minuten backen.

Für den Salat die Spinatblätter waschen und mit dem Dressing (siehe unten) vermischen.

Für die Garnitur Cashewkerne in der Pfanne ohne Öl rösten und zum Schluss mit den Himbeeren über den Salat streuen.

## Für das Dressing:

Restlichen Sirup mit Himbeeressig und Senf verrühren. 3 EL Olivenöl nach und nach unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für das Baguettebrötchen:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen, damit etwas Luftfeuchtigkeit in den Ofen gelangt und die Brötchen knuspriger werden.

Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Pinienkerne miteinander vermischen. Baguette-Form mit Butter einfetten und eine Handvoll der Kerne in die Backform streuen.

Den  $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe in 250 ml lauwarmes Wasser und Apfelessig reinbröseln und mit einem

Schneebesen gut verrühren, bis sich der Würfel aufgelöst hat. Ein paar Körner zum Garnieren aufbewahren und das Dinkelmehl mit der übrigen Körnermischung vermengen. Hefemasse und Salz hinzugeben und alles mindestens fünf Minuten miteinander verkneten. Teig in die Baguette-Silikonform einfüllen und mit den restlichen Körnern bestreuen. Baguettebrötchen 20 Minuten im Ofen backen.

**Für die Kräuterbutter:**

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitronensaft auspressen und  $\frac{1}{2}$  TL mit der Worcestersauce zum Knoblauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abrausen, trockenschütteln und die Petersilien- und Basilikumblätter abzupfen. Klein hacken und mit den übrigen Zutaten und der Butter vermischen. In den Kühlschrank stellen.

Rhabarberstücke und Spinatsalat auf Tellern verteilen. Mit drei Ziegenkäsescheiben belegen und mit Thymian garnieren. Mit Baguette und Kräuterbutter zusammen servieren.

Klaus Jourdan am 29. Juni 2021