

Feld-Salat mit ummanteltem Ziegenkäse und Walnüssen

Für 2 Personen

10 Scheiben Bacon	250 g Zucchini	300 g Kartoffeln, fest
2 Ziegenkäserollen	150 g Feldsalat	2 Zehen Knoblauch
150 g Walnüsse	1 TL Senf, mittelscharf	1 TL Honig, flüssig
50 g Butter	4 EL Zucker	1 Ei
1 EL Mehl	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Thymian
0,5 Bund Dill	4 EL Pflanzenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, grob raspeln und den Kartoffelsaft mit dem Sieb fest ausdrücken. Die Zucchini von den Enden befreien und ebenfalls grob raspeln. Das Ei trennen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Kartoffeln und die Zucchini vermengen, das Mehl, das Eigelb, den zerdrückten Knoblauch untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Thymian- und die Dillblätter abzupfen, klein hacken und ebenfalls unterheben. Aus der Kartoffel-Zucchini-Masse kleine Häufchen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Rösti ausbacken. Die Ziegenkäserollen in etwa 2,5 Zentimeter breite Scheiben schneiden und mit zwei Scheiben Bacon umwickeln. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den umwickelten Ziegenkäse von beiden Seiten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Pflanzenöl, den Senf, den Honig, eine Prise Salz und den Schnittlauch zu einem Salatdressing verquirlen. In einer Pfanne die Butter erhitzen, den Zucker darüber sieben und die Walnüsse darin karamellisieren. Den Feldsalat mit dem Dressing vermengen und gemeinsam mit dem Ziegenkäse und den Kartoffel-Zucchini-Rösti auf Tellern anrichten und mit den karamellisierten Walnüssen garnieren.

Stefanie Hahn am 16. Februar 2010