

Ziegenkäse im Speck-Mantel und buntem Linsen-Salat

Für 2 Personen

150 g Ziegenkäse	4 Scheiben Bacon	100 g rote Linsen
1 Tomate	0,25 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Rucola
1 Zweig Rosmarin	1 EL flüssigen Honig	1 EL Olivenpaste
1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Weißweinessig	Balsamico-Crème
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Linsen in Salzwasser gar kochen. Anschließend kalt abschrecken. Den Ziegenkäse in vier gleichmäßige Scheiben schneiden. Danach den Bacon um den Ziegenkäse wickeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Ziegenkäse darin anbraten. Den Rosmarinzweig und den Honig zu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Für die Vinaigrette den Weißweinessig, den Senf, die Olivenpaste und zwei Teelöffel Olivenöl miteinander vermischen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola, die Tomaten und den Schnittlauch miteinander vermengen. Die Linsen zugeben und mit der Vinaigrette marinieren. Den Salat auf Tellern anrichten. Den Ziegenkäse auf den Salat geben, mit Balsamico-Crème garnieren und servieren.

Dirk Friedrichs am 27. Juli 2010