

Knusper-Blätter, Ziegen-Frischkäse, Kräuter, Kaviar

Für 4 Personen

1 Kopfsalat	1 Bund gelber Löwenzahn	1 Bund Sauerampfer
1 Bund Estragon	1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch
400 g Ziegenfrischkäse	Salz	ca. 1 TL Honig
16 Wantanblätter	300 ml Frittierfett	1 TL Senf
4 EL Rapsöl	2 EL Weißweinessig	1 EL Apfelsaft
50 g Crème-fraîche	1 Schalotte	50 g Forellenkaviar
1 Beet Gartenkresse		

Kopfsalat, Löwenzahn und Sauerampfer putzen, waschen und trocken schütteln. Estragon, Kerbel und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, je ein paar Stiele für die Deko zur Seite legen, den Rest fein hacken. Frischkäse mit den gehackten Kräutern mischen und mit einer Prise Salz und evtl. Honig abschmecken. Die Wantanblätter in einem Topf mit heißem Frittierfett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Aus Senf, Rapsöl, Essig und Apfelsaft eine Vinaigrette herstellen, mit Salz und Honig abschmecken. Die Hälfte der Vinaigrette zur Seite stellen, die andere Hälfte mit Crème-fraîche und dem Sauerampfer zu einer dickflüssigen Sauce pürieren. Schalotte schälen, fein reiben und unter die Sauerampfersauce geben, diese bei Bedarf pürieren. Kopfsalat und Löwenzahn mit der zurückgehaltenen Vinaigrette marinieren. Auf jeden Teller etwas Ziegenkäse geben und die Knusperblätter darauf festkleben, dann wie bei einer Lasagne etwas Salat, Ziegenkäse und Forellenkaviar geben, wieder ein Knusperblatt darauf geben, das Ganze noch zweimal wiederholen und mit einem Knusperblatt abschließen. Obendrauf nochmal etwas Ziegenkäse setzen und mit den zurückgehaltenen Kräutern dekorieren, die Sauerampfersauce umgießen. Kresse und restlichen Forellenkaviar drum herum geben.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 1. Juni 2011