

Junges Gemüse mit Joghurt-Gelee und Ziegenfrischkäse

Für 4 Personen

Joghurtgelee	4 Blatt Gelatine	250 g Vollmilchjoghurt
Salz	3 Stangen grüner Spargel	2 gelbe Mini-Beete
2 Möhren	1 Kohlrabi	30 g Enoki-Pilze
5 g frischer Ingwer	30 ml Mirin	30 ml Reisessig
1 Sternanis	1 Lorbeerblatt	1 TL Senfkörner
Zucker	1 Bund Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
2 Stiele Petersilie	Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
6 EL Olivenöl	4 Wachteleier	400 g schnittfester Ziegenfrischkäse

Für das Joghurtgelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Joghurt in eine Schale geben und leicht salzen. Gelatine ausdrücken und leicht erwärmen. Mit etwas Joghurt verrühren. Die angerührte Gelatine zügig unter den restlichen Joghurt rühren. Joghurtmasse auf eine mit Frischhaltefolie ausgelegte eckige Form streichen. Im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.

Für das Gemüse grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen und die harten Enden abschneiden. Spargelstangen kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Grünen Spargel in Scheiben schneiden. Mini-Beete, Möhren und Kohlrabi waschen, putzen ggf. schälen und in Scheiben bzw. Stifte schneiden. Enoki-Pilze putzen. Den Ingwer schälen und in Scheiben zerteilen.

Ingwer mit Mirin, Reisessig, Sternanis, Lorbeerblatt, Senfkörnern, Salz, Zucker und 200 ml Wasser aufkochen. Den Sud vom Herd nehmen und das vorbereitete Gemüse, in den Sud geben und etwa 30 Minuten darin marinieren.

Basilikum, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Basilikum- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kräuter mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl fein pürieren.

Die Wachteleier ca. 3 Minuten kochen. Dann kalt abspülen, pellen und halbieren.

Joghurtgelee aus der Form nehmen, in kleine Würfel schneiden. Ziegenkäse in Stücke schneiden. Das marinierte Gemüse aus dem Sud heben und etwas abtropfen lassen.

Gemüse auf Tellern anrichten, die Wachteleier, Ziegenkäse und Joghurtgeleewürfel dazugeben, das Pesto darüberträufeln und servieren.

Karlheinz Hauser am 05. April 2016