

Rüben-Nudel-Salat mit Schafskäse und Gewürz-Cracker

Für 4 Personen

Rübensalat:

2 gelbe Karotten	2 dunkelrote Karotten	2 weiße Karotten
3 orange Karotten	1 Bio-Limette	50 ml Balsamico
40 ml Himbeeressig	120 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	60 g Frisée-Salat	

Cracker:

2 Zweige Thymian	1 TL schwarzer Pfeffer, grob	1 TL rote Pfefferkörner, grob
1 TL Rosenpaprika	1 EL Meersalz	50 g Parmesan
1 EL weiche Butter	200 g Mehl	2 Eigelb
1 Prise Salz	5 EL lauwarmes Wasser	1 EL Milch

Käse:

1 EL Haselnüsse	2 Stängel kleinbl. Basilikum	1/2 Bio-Zitrone
300 g Frischkäse (Schafsmilch)	2 EL Olivenöl	2 EL Honig
weißer Pfeffer		

Alle Karotten waschen und schälen. Dann mit einem Sparschäler die Karotten der Länge nach abziehen, dass dünne bandnudelähnliche Streifen entstehen. Die bunten Karottenstreifen in eine Schüssel geben.

Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Balsamico, Himbeeressig, Olivenöl, Limettensaft und –schale zu einer Vinaigrette mischen, diese mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Hälfte der Vinaigrette über die Karottenstreifen gießen, gut untermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Frisée putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Cracker Thymian abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Pfeffer, Rosenpaprika und Meersalz mit Thymian zu einer Gewürzmischung mischen. Parmesan fein reiben Butter, Mehl, ein Eigelb, Salz und lauwarmes Wasser zu einem Teig vermengen. Den Teig anschließend dünn ausrollen (am besten mit einer Nudelmaschine) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Restliches Eigelb mit Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen. Dann mit etwas Gewürzmischung und Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten goldbraun und knusprig backen. Gebackenen Teig auskühlen lassen und zu Crackern zerbrechen.

Für den marinierten Käse die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Frischkäse mit Olivenöl, Honig, Haselnüssen, Basilikum, Zitronenschale und –saft gut vermischen, mit Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten Frisée mit der restlichen Vinaigrette marinieren.

Rübennudelsalat mit einer Gabel aufrollen und in die Tellermitte geben. Käse und Frisée darum herum verteilen. Cracker in den Käse stecken und servieren.

Jörg Sackmann am 25. Oktober 2016