

Lauwarmer Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio

Für vier Personen

| | | |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 2 Zweige Rosmarin | 70 ml Olivenöl | 3 TL Honig |
| 30 g Cranberries, getrocknet | 400 g Ziegenkäserolle | 2 Knollen Rote Bete |
| 1 TL Senf, grob | 1 EL Zucker | 20 ml Balsamico, weiß |
| 50 ml Geflügelfond | 150 g Feldsalat, fein | Salz |
| Pfeffer, schwarz | | |

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen, fein hacken und mit 30 Millilitern Olivenöl und einem Teelöffel Honig verrühren. Mit grob gemahlenem Pfeffer würzen. Die Cranberries mit dem restlichen Honig mischen. Den Ziegenkäse in vier gleich große Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und mit der Honigmischung bestreichen. Die Rote Bete schälen (Handschuhe anziehen!) und in dünne Scheiben schneiden. 40 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten anbraten. Senf, Zucker und Balsamico zugeben. Mit der Brühe auffüllen und die Bete weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cranberries auf die Ziegenkäse-Scheiben geben und das Ganze im heißen Backofen drei bis fünf Minuten überbacken. Die Rote Bete mit dem Sud auf Tellern anrichten. Den Feldsalat waschen, trockenschleudern und dazulegen. Jeweils eine Scheibe Ziegenkäse daraufgeben. Mit dem restlichen Honig-Sud beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 15. Januar 2011