

Gebackener Taleggio mit Granatapfel-Creme

Für 2 Personen:

1/2 kleiner Granatapfel	2 EL Crème-fraîche (30%)	50 g Naturjoghurt (3,5%)
1 1/2 TL flüssiger Honig (8 g)	Meersalz, schwarzer Pfeffer	2 Zweige Petersilie
1 Knoblauchzehe	Pfeffer	5 EL Pistazien
1 Ei	2 EL Mehl	150 g Feldsalat
250 g Taleggio		

Für die Creme die Kerne aus dem Granatapfel lösen – es sollten 60 g sein. Crème fraîche, Joghurt, Honig, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter hacken.

Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken. Mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und in eine kleine Schüssel geben.

Die Pistazien fein hacken, das Ei verschlagen und Mehl in eine kleine Schüssel geben. Feldsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und auf Teller verteilen. Taleggio entrinden und in 12 gleich große Scheiben schneiden. Den Käse zuerst in der Kräutermarinade dann im Mehl und Ei und zum Schluss in den Pistazien wenden.

Das restliche Öl erhitzen und die panierten Käsescheiben darin pro Seite in etwa 20 Sekunden leicht bräunen. Das Kartoffel-Dressing über den Feldsalat träufeln und den Käse darauf anrichten.

Christian Henze am 11. Dezember 2020