

Mangold-Röllchen mit Ziegenkäse

Für 4 Personen

4 Stück Ziegen-Frischkäse a 20 g	4 Blätter Mangold, groß	2 Schalotten
0,5 Zehe Knoblauch	4 Scheiben Parma-Schinken	1 Limette, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Olivenöl	50 g Butter
6 Salbeiblätter	Salz	Pfeffer
Frische Muskatnuss		

Mangold waschen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken. Schalotten und Knoblauch schälen. Die Schalotten in grobe Stücke, den Knoblauch in feine Stücke schneiden. Die Schale der Limette abreiben. Olivenöl und 20 Gramm Butter erhitzen. Schalotten, Knoblauch und die abgeriebene Schale einer Limette andünsten. Den in etwas dickere Scheiben geschnittenen Parma-Schinken darin von beiden Seiten anbraten. Mangoldblätter ausbreiten und auf jedes Blatt einen mit Parma-Schinken eingewickelten Ziegenkäse legen. Schalotten und Knoblauch gleichmäßig darüber verteilen. Mit einem Hauch von Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Nun die Mangoldblätter zu einem Täschchen einschlagen, eventuell mit Zahnstochern befestigen. In der gleichen Bratpfanne restliche Butter aufschäumen lassen und die Mangoldtaschen darin von beiden Seiten circa je zwei Minuten braten. Die Mangoldtaschen in der Mitte durchschneiden und auf Tellern anrichten. In derselben Bratpfanne die Salbeiblätter kurz andünsten. Die Schale der Zitrone abreiben und die Mangoldtaschen damit bestreuen. Die Salbeiblätter auf den Mangoldtaschen drapieren.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich Baguettebrot.

Horst Lichter am 06. Juni 2008