

Ziegenkäse im Zucchini-Karotten-Mantel und Feld-Salat

Für 2 Personen

2 Scheiben Ziegenkäserolle	1 Zucchini	1 Karotte
150 g Feldsalat	2 reife Feigen	50 g Walnüsse
1 Schalotte	400 g stückige Tomaten	1 Zweig Thymian
1 Zweig Oregano	1/2 Bund Schnittlauch	100 ml Balsamico-creme
2 EL weißer Balsamico	50 ml Apfelsaft	1 EL Zucker
1 EL Walnussöl	1 EL Olivenöl	2 TL Honig
2 TL Dijonsenf	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Zucchini und der Karotte dünne Streifen schneiden. Die Streifen kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Schnittlauchhalme ebenso blanchieren und abschrecken. Einen Karottenstreifen auf ein Arbeitsbrett legen, zwei Zuchinistreifen darüber legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ziegenkäse auf die Streifen geben, einwickeln und mit dem Schnittlauch festbinden. Die Päckchen mit Olivenöl beträufeln und im Backofen zehn bis 15 Minuten erwärmen. Den Feldsalat gründlich waschen, die Wurzeln entfernen und in eine Schüssel geben. Die Feigen vierteln. Die Walnüsse klein hacken und in einer beschichteten Pfanne mit den Feigen zwei Minuten anrösten. Das Walnussöl, das Olivenöl und den weißen Balsamicoessig vermengen. Den Honig und den Dijonsenf dazugeben und verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feldsalat mit dem Dressing marinieren und die Walnüsse und Feigen dazugeben. Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten, den Thymian und den Oregano zugeben und etwa 15 Minuten einkochen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. In der Zwischenzeit den Balsamico und den Apfelsaft aufkochen und solange einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Tomatenragout auf einen Teller geben, das Ziegenkäsepäckchen daraufsetzen und mit dem Balsamico garnieren. Den Feldsalat mit Walnüssen und Feigen ebenfalls dazu anrichten und servieren.

Thomas Krottenthaler am 11. Dezember 2012