

# Ziegenfrischkäse, Birnenscheiben, Walnüsse, Salat

## Für zwei Personen

### Für den Ziegenfrischkäse:

1 Rolle Ziegenfrischkäse	1 Ei	4 EL Butter
100 g ganze Walnüsse	100 g Panko	50 ml Rapsöl

### Für die Birnen:

2 Birnen	1 Zitrone, davon Saft	3-4 EL Walnüsse
2 EL Butter	5 EL flüssiger Honig	2 EL brauner Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Zimt	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

50 g Friséesalat	50 g Feldsalat	1 Radicchio
6 Cocktailtomaten	6 Radieschen	

### Für das Dressing:

1 EL flüssiger Honig	1 EL Dijonsenf	2 EL Balsamicoessig
2 EL Kürbiskernöl	4 EL Rapsöl	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Ziegenfrischkäse:

Den Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden. Walnüsse in der Pfanne anrösten, dann zerkleinern und mit Panko mischen. Ei in einer Schüssel verquirlen. Ziegenfrischkäse erst in Ei und dann in der Nuss-Panko-Mischung panieren und kaltstellen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Ziegenkäsetaler anbraten. Butter hinzugeben und Käse damit übergießen.

### Für die Birnen:

Birnen in Spalten schneiden und in einer Pfanne in 1 EL Butter glasig braten. 1 EL Zucker, Zimt und Hälfte des Honigs dazugeben. Walnüsse in einer zweiten Pfanne rösten, in der restlichen Butter anschwitzen und mit restlichen Honig und Zucker karamellisieren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und Walnüsse mit Zitronensaft beträufeln.

### Für den Salat:

Salat putzen. Tomaten und Radieschen klein schneiden und vorsichtig mit dem Salat vermengen.

### Für das Dressing:

Honig und Senf mit Rapsöl, Olivenöl, Balsamicoessig und Kürbiskernöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit dem Salat vermengen.

Renate Stolzenberger-Hamers am 26. September 2023