

Gebratener Ziegenfrischkäse auf Gemüsesalat und Bärlauchöl



Zutaten:

6 EL Apfelessig
7-8 Bärlauchblätter
eine Hand voll Basilikumblätter
100 g fein geriebener Allgäuer Emmentaler
1 kg Gemüse der Saison (zB. Mairübchen, Möhren, Grüner Spargel, rote Rübchen, Zucchini, kleine Tomaten et grüner oder weißer Spargel
1 TL Honig
1 TL Mandelblätter
8 EL Rapsöl
100 ml Rapsöl
4 EL Walnussöl
200 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Für den Gemüsesalat das geputzte Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und je nach Sorte in Salzwasser 5-10 Minuten bissfest kochen. Anschließend das Gemüse in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Apfelessig und den Ölen vermengen und ca.10 Minuten einziehen lassen. Die Ziegenfrischkäserolle ggf. in vier gleichmäßige Röllchen teilen. Jedes Röllchen mit den Schnittflächen in fein geriebenem Bergkäse wenden und leicht andrücken. Den Käse in einer heißen, beschichteten Pfanne ohne Öl auf jeder Seite ca.1 Minute goldbraun braten.

Für das Bärlauchöl den Bärlauch mit Rapsöl, Mandelblättern und dem restlichen geriebenen Käse mit einem Pürierstab fein pürieren. Den Gemüsesalat noch lauwarm auf Teller anrichten. Obenauf den Käse setzen. Mit Bärlauchöl beträufeln und mit Basilikum dekorieren.

Dazu passt kräftiges Bauernbrot.