

Ummantelter Ziegenkäse auf Fenchel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

150 g Serranoschinken	1 Feldsalat	1 Fenchelknolle
1 Bund Schnittlauch	1 Zitrone	1 Orange
200g Ziegenweichkäserolle	3 EL Weißweinessig	3 EL Crema di Balsamico
1 Bund Dill	150 g Orangenfilets	40 g Walnüsse
3 EL Honig	Salz, Pfeffer	

Den Fenchel waschen und schälen. Anschließend den Fenchel in feine Scheiben hobeln. Etwas Dill waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Aus dem Weißweinessig, dem Crema di Balsamico, dem Honig und etwas Dill ein Dressing herstellen. Die Orangenfilets zu dem gehobelten Fenchel geben und beides mit dem Dressing marinieren. Den Feldsalat waschen, putzen und trocken tupfen. Eine Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin anrösten. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden, etwas salzen und pfeffern und anschließend jede Scheibe mit einer Scheibe Serranoschinken umwickeln. Die Ziegenweichkäserolle in einer Pfanne kurz anbraten. Den Feldsalat auf einem Teller anrichten. Die Fenchel-Orangen-Mischung auf den Feldsalat legen und den Ziegenweichkäse darauf verteilen. Zum Schluss die gerösteten Walnüsse über das Gericht streuen und servieren.

Daniela Keckeis am 13. Februar 2013