

Gebackener Taleggio mit Möhren-Salat, Petersilien-Pesto

Für 4 Personen

1 Bund glatte Petersilie	20 g Parmesan	20 g gemahlene Mandeln
1 EL Apfeldicksaft	1 TL Meerrettich	ca. 120 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer	2 Stängel Basilikum	250 g Bauernbrot
4 Stücke Taleggio à 80 g	2 TL grobkörnigen Senf	3 orange Möhren
3 gelbe Möhren	3 weiße Möhren	1 Knoblauchzehe
1/2 Bio-Orange	1 Zitrone	1 TL Walnussöl
1 TL Honig		

Für das Pesto Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in ein hohes Mixgefäß geben. Parmesan dazu reiben, Mandeln, Apfeldicksaft, Meerrettich, 4-6 EL Olivenöl, je eine Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles fein pürieren.

Für den Käse Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Brot in sehr dünne ca. 15 x 6 cm große Rechtecke ohne Rinde schneiden. Den Käse mit etwas Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Basilikum bestreuen. Den Käse mit dem dünn geschnittenen Brot ummanteln. Falls das Brot zu fest seinen sollte, kann man es, auf ein Gitter gelegt, über einem Topf mit Wasserdampf etwas weicher machen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Möhren waschen, feines Grün darf gern dran bleiben. Möhren schälen, dann der Länge nach mit dem Sparschäler feine Streifen abziehen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Möhrenstreifen auf ein Backblech legen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln und locker vermengen. Dann ca. 3 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. In der Zwischenzeit die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Von der Zitrone den Saft auspressen. Orangena-brieb mit Zitronensaft, Walnussöl, 3 EL Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer zu einer Marinade mischen. Die warmen Möhrenstreifen mit der Marinade abschmecken.

Den Käse in einer Pfanne mit 3-4 EL Olivenöl von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Die Möhren wie Nudeln leicht verschlungen auf einem Teller anrichten. Den Käse dazugeben und mit dem Pesto servieren.

Tarik Rose am 22. Mai 2015