

Gebackener Schafskäse mit Knoblauch-Baguette

Für 2 Personen

2 Schafskäse a 100 g	1 Baguette	25 g Lollo-Rosso
25 g Radicchio-Rosso	25 g Eichblattsalat	25 g schwarze Oliven
3 Knoblauchzehen	150 g Cocktailtomaten	100 g Sojasprossen
1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone	3 Eier
50 g Weizenmehl	2 EL Pinienkerne	1 EL Sonnenblumenkerne
3 EL Orangensaft	3 EL Weißweinessig	1 EL flüssiger Honig
1 EL süßer Senf	1 EL körniger Senf	1 Bund Oregano
0,5 Bund Basilikum	10 EL Olivenöl	Balsamico-Crème
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Blattsalate waschen und trocken schleudern. Die Orange schälen und anschließend in Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Pinien- und die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Kerne anschließend in einer großen Schüssel mit den Blattsalaten, den Tomaten, den Orangenscheiben und den Sojasprossen mischen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Eier trennen und das Eigelb in einen tiefen Teller geben. Das Mehl auf einen zweiten Teller streuen und den Schafskäse zunächst durch das Ei ziehen und anschließend im Mehl wenden. Vier Esslöffel Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und den panierten Käse darin goldgelb ausbacken. Zwei Knoblauchzehen abziehen und die Oliven in Ringe schneiden. Beides in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl so lange anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Zwei Esslöffel Wasser und den Weißweinessig zugeben und aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Die Oreganoblätter abzupfen, fein hacken und die Hälfte davon zusammen mit etwas Pfeffer zu den Oliven und dem Knoblauch geben. Das Baguette in Scheiben schneiden und ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten, mit dem angebratenen Knoblauch einreiben, die Olivenringe darüber geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Für das Dressing die übrige Knoblauchzehe abziehen, sehr fein hacken und zusammen mit dem Orangensaft, dem Zitronensaft, den beiden Senfsorten, dem Honig und vier Esslöffeln vom Olivenöl verrühren. Den restlichen Oregano zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Basilikum einige Blätter abzupfen. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und zusammen mit dem Schafskäse auf Tellern anrichten und mit der Balsamico- Crème und den Basilikumblättern garnieren.

Lea Stier am 26. Oktober 2010