Mit Honig karamellisierter Ziegenkäse auf Pflück-Salat

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

100 g Ziegenkäse	2 EL gehackte Mandeln	8 EL flüssiger Honig

Für den Salat:

1 Romanasalatherz	50 g Frisséesalat	50 g Rucola
25 g Walnusskerne		

Für das Himbeerdressing:

45 g TK-Himbeeren	1 TL flüssiger Honig	1 TL heller Balsamico
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffern

Für die Rösti:

3 große Kartoffeln	2 EL Mehl	1 Ei
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Scheiben Bacon	1 EL gefriergetrocknete Himbeeren

Für den Ziegenkäse:
Den Honig in einem kleinen Topf erhitzen. Ziegenkäse teilen und in einer Grillpfanne von jeder Seite bei mittlerer Temperatur 4 Minuten anbraten.
Den flüssigen Honig über den Ziegenkäse gießen und mit den Mandeln bestreuen.

Für den Salat:
Die Walnusskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Die Salate waschen, trocken schleudern und anrichten. Nüsse drüberstreuen.

Für das Himbeerdressing:
Die Himbeeren auftauen, pürieren und passieren. Honig und Balsamico glatt rühren, langsam das Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Himbeerpüree untermischen.

Für die Rösti:
Die Kartoffeln waschen, schälen und auf einer Vierkantreibe reiben. Mit Salz, Pfeffer und Ei mischen, mit Mehl bestäuben und zu einem glatten Teig rühren.
Dünne Fladen formen und diese von beiden Seiten in einer Pfanne mit reichlich Öl ausgebacken. Die Rösti auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Garnitur:
Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Den Bacon auf ein mit Backpapier belegten Backblech geben und dort kross ausbacken.
Den Salat mit dem Dressing marinieren. Ziegenkäse und Salat auf Tellern anrichten, mit gefriergetrockneten Himbeeren garnieren und servieren.

Kristin Ebert am 24. April 2018