Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Frühlingsgefühle: „Junger Käse trifft auf rassige, rote Radicchio-Rose“

Erste Frühlingsgefühle

Ich habe mir letzte Woche auf einen Wochenmarkt in der Nähe von Venedig neue Anregungen geholt. Die Gegend dort ist unter anderem bekannt für herrliche, farbenfrohe Gerichte mit Radicchio.

Warum nicht heimischen jungen Ziegenfrischkäse mit anregend herbem Radicchio kombinieren? Um noch mehr Knackigkeit ins Tellerspiel zu bringen, habe ich etwas Rotkohl- und Apfelstreifen süß-säuerlich angemacht. Unser regionaler Honig, körnige Nüsse und ein paar eingeweichte Rosinen formen das Gericht zu einem stimmigen Geschmackserlebnis. Und es fällt optisch auf. Rot ist halt eine auffallende und aufregende Farbe. Weckt Frühlingsgefühle...

Hier die Rezeptur für **"Nussige Frischkäsetaler auf Radicchio und Rotkohlsalat"**:

Zutaten

für 4 Personen

- 4 kleine Radicchio „La Rosa di Padova“ oder 2 rote Chicoree oder 1 Radicchio
- 4 kleine Frischkäsetaler (ich habe Ziegenfrischkäsetaler genommen)
- 400 g Rotkohl
- 1 Apfel
- 4 EL gehackte Nüsse oder Kürbiskerne
- 4 TL Honig
- Essig nach Wunsch (ich habe Beerenessig genommen)
- etwas Nussöl
- Salz und Pfeffer
- Wer möchte: ein paar Radieschenscheiben, Kürbiskerne und Rosinen zur Dekoration

Zubereitung

Die Rosinen mit heißem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen.

Den Rotkohl und den Apfel in feine Streifen hobeln und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und etwas Honig mischen. Dabei mit den Händen gut durchkneten, damit der Rotkohl das Dressing besser annimmt.

Radicchio waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sehr schön ist die Sorte „La Rosa di Padova“, weil diese eine schöne Sträußchenform hat.

Den Rotkohlsalat mittig auf vier Teller verteilen. Radicchio dekorativ darauf verteilen. Etwas guten Essig, Salz, Pfeffer und Öl vermischen und damit den Radicchio beträufeln. Wer möchte verteilt noch ein paar Radieschenscheiben auf dem Salat.

In die Mitte den Frischkäse platzieren. Mit gehackten Nüssen, Honig und den Rosinen bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt geröstetes Brot.