Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Geflämmter Ziegenfrischkäse mit Salatherzen, Honig-Senfdressing und Erdbeeren

Frühling auf dem Teller

Mit einem feinen Salat läuten wir kulinarisch weiterhin den Frühling ein. Selbst, wenn das Wetter noch ein wenig mehr Sonne liefern könnte. Bis zum nächsten Sonnenschein empfehlen wir dennoch unseren Frühlingssalat mit geflammten Ziegenfrischkäse und den ersten Erdbeeren.

Deswegen hier die heutige Rezeptidee für den frühlingshaften Salat:

Zutaten

- 300 g heimische Erdbeeren
- 4 Ziegenfrischkäse-Taler á ca. 40 g
- 4 Salatherzen
- 5 EL Apfelessig
- 5 EL Streuobstapfelsaft
- 10 EL Traubenkernöl
- 4 runde Kracker (möglichst gleicher Durchmesser wie die Ziegenkäse-Taler)
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig (z.B. von der Schwäbischen Alb)
- 1 TL Orangenmarmelade
- 2-3 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- Wer möchte: 4 EL Basilikum-Pesto, gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse oder Haselnüsse)

Tipp: Achten Sie beim Einkauf auf das **Biozeichen Baden-Württemberg** und das **Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW)**. So erhalten Sie Produkte mit gesicherter Qualität und nachvollziehbarer Herkunft aus Baden-Württemberg!

Zubereitung

Die Salatherzen in einzelne Blätter pflücken und in Wasser (lauwarm) 5 Minuten einlegen, anschließend trockenschleudern.

Die Erdbeeren „entgrünen“ und vierteln.

Aus Essig, Apfelsaft, Öl, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Orangenmarmelade ein Dressing rühren. Die Salatblätter und die geviertelten Erdbeeren in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen und auf Teller verteilen.

Die Ziegenfrischkäse-Taler auf einen runden Kracker setzen und auf die Oberfläche Zucker streuen. Im vorgeheizten Ofengrill bei höchster Stufe (oberste Einschubhöhe) kurz grillen, bis der Zucker karamellisiert.
Tipp: Alternativ mit dem Bunsenbrenner karamellisieren und anschließend im Ofen 5 Minuten bei 70°C erwärmen.

Auf Teller anrichten und eventuell mit Basilikum-Pesto und/oder gehackten Nüssen bestreuen.

Tipp: Dazu schmecken knuspriges Brot oder Vollkornbrötchen von heimischen Bäckern.