

Vorspeise

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Kürbis, Quitte, Sanddorn und Feldsalat

Zutaten:

100 ml Pflanzenöl
50 g Feldsalat
70 ml Sanddornmark
55 ml Apfelsaft
25 g Zucker
250 g Hokkaido-Kürbis
200 g Quitten
0.1 Bund Thymian
160 g Ziegenfrischkäse
25 g Kürbiskerne
Fleur de Sel
Rohrzucker, braun
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Das Feldsalat-Öl: Ein wenig Feldsalat zum Anrichten beiseitestellen und dann 100ml Pflanzenöl mit dem restlichen Feldsalat, etwas Salz und Pfeffer in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl dann am besten 24 Stunden ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Zewa passieren. Die Kürbiskerne in einer trockenen heißen Pfanne goldbraun rösten und beim Anrichten über den Salat geben. Die Sanddorn-Marinade: 70g Sanddornmark mit 55ml Apfelsaft, 25g Zucker und einer Prise Salz süß-säuerlich-herb abschmecken. Der marinierte Kürbissalat: Den Kürbis und die Quitte mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Die rohen Scheiben mit der Sanddorn-Marinade und etwas fein geschnittenem Thymian vermischen und bis zur Verwendung beiseitestellen. Zum Anrichten gegebenenfalls mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Der Ziegenfrischkäse: 8 Taler Ziegenkäse leicht mit braunem Rohrzucker bestreuen. Dann mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren, vorsichtig etwas Fleur de Sel obenauf geben und bis zur Verwendung beiseitestellen. Zum Anrichten den Kürbissalat mit etwas Marinade gleichmäßig auf die Teller verteilen, das Feldsalat-Öl um den Salat geben und mit dem Ziegenfrischkäse, dem restlichen Feldsalat und den Kürbiskernen garnieren.