

# Vorspeise

Ziegenkäse-Praline, Linsensalat

Zutaten:

200 g Ziegenfrischkäse  
30 g Panko  
Olivenöl  
0.3 Bund Petersilie, glatt  
Salz  
0.1 Bund Thymian  
100 g Beluga Linsen  
Weißweinessig  
1 St. Schalotten  
Pfeffer  
Zucker  
0.25 St. Salatgurke  
0.25 St. Paprika, gelb  
0.25 St. Paprika, rot  
0.2 St. Frisée Salat  
0.2 Bund Frühlingslauch

Zubereitung:

Ziegenkäse-Praline:Panko in etwas Olivenöl goldgelb rösten und mit fein geschnittener Petersilie mischen. Dann zur Seite stellen und abkühlen lassen. Den Ziegenfrischkäse mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Salz abschmecken. Dann mit einem Teelöffel kleine Nocken ausstechen und zu kleinen Kugeln in den Handflächen rollen.Diese dann in den gerösteten Bröseln wälzen.Linsensalat:Belugalinsen in ungesalzenem Wasser ein paar Minuten kochen. Dann gar ziehen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit Salz ins Wasser geben. Linsen abschrecken und gut abspülen.Gemüse in feine Würfel (Brunoise) schneiden. Frühlingslauch leicht schräg in feine Ringe und die Petersilie in Chiffonade schneiden. Thymian fein hacken. Linsen mit etwas Essig und Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern abschmecken. Zum Schluss die fein geschnittenen Gemüse untermischen.Frisée-Salat säubern und fein Zupfen. Mit etwas Essig, Öl beträufeln, würzen und zur Dekoration beim Anrichten verwenden.