





# Variation von Ziegenkäse an Wildkräutersalat

Eine festliche Vorspeise mit Salat

etwa 4    aufwändig  bis 60 Minuten



## 1 Variation im Reisblatt:

Vom Ziegenhartkäse 50 g für das Tatar abnehmen und übrigen Käse in 4 gleich große Stücke schneiden. Diese mit Salz, Pfeffer und Finesse würzen und in dem Balsamicoessig 1 Std. marinieren.

Die Reisblätter auf ein sehr feuchtes Geschirrtuch legen, mit einem anderen feuchten Tuch bedecken und etwa 15 Min. einweichen. Die feuchten Reisblätter vorsichtig von dem Tuch nehmen, dabei aufpassen, dass die Blätter nicht einreißen. Das Eiweiß mit dem Wasser verschlagen. Die Reisblätter halbieren und mit dem Eiweiß bestreichen. Den marinierten Ziegenkäse darauf legen und in jeweils einer Hälfte einschlagen, so dass 4 Päckchen entstehen.

Butterschmalz oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Päckchen darin von beiden Seiten kross und **kurz anbraten**. Nicht zu lange braten, da sonst die Gefahr besteht, dass der Käse ausläuft. Die Käsescheiben im Backofen bei etwa 50°C Ober-/Unterhitze warm halten.

## Zutaten:

### Variation mit Reisblatt:

200 g Ziegenhartkäse am Stück,  
z. B. Arina oder Ziegengouda  
Fett  
Salz  
Backpapier  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
2 EL Balsamico Bianco  
2 Reispapierblätter (Ø 16 cm)  
(Asialaden)  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 EL Wasser  
2 EL Butterschmalz oder Olivenöl

### Variation im Kartoffelmantel:

4 Taler Ziegenfrischkäse  
12 Papierbackförmchen  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwa 100 g mehligkochende  
Kartoffeln  
1 Zweig Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
1 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 EL Olivenöl

### Variation Tatar:

60 g Tomaten  
80 g Ziegenfrischkäse  
½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
1 Schalotte  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### 2 Variation im Kartoffelmantel:

Die 4 Scheiben Ziegenfrischkäse jeweils von beiden Seiten salzen und pfeffern.

Die Kartoffeln schälen, auf der Küchenreibe fein reiben und in einem Geschirrtuch ausdrücken oder auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Rosmarin waschen. Knoblauchzehe abziehen, beide Zutaten fein hacken und mit der Kartoffelmasse und dem Eigelb vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Finesse abschmecken.

Die Schnittflächen der Käsescheiben mit der Kartoffelmasse bestreichen (nicht aber die Seiten) und die Kartoffelmasse gut andrücken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Käsescheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Die Käsescheiben ebenfalls warm halten.

### 3 Variation Tatar:

Die Tomate kurz in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken und enthäuten. Fruchtfleisch entkernen und in Würfel schneiden.

Ziegenfrischkäse fein würfeln und mit Crème fraîche verrühren. Den übrigen Ziegenhartkäse fein würfeln und unter die Ziegenkäsemasse geben. Schalotte abziehen und fein würfeln. Rosmarinnadeln und Thymianblätter waschen und fein hacken. Die Käsemasse mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig abschmecken. Tomatenwürfel, gehackte Kräuter und die Schalottenwürfel vorsichtig unterheben.

Das Tatar auf den Talern anrichten und nach Belieben mit Radieschenstreifen garnieren.

### 4 Salatsoße:

Die verschiedenen Öle mit den übrigen Zutaten - bis auf Bronzefenchel- verrühren und abschmecken. Den Bronzefenchel oder Fenchelgrün waschen, fein hacken und in die Salatsoße geben.

### 5 Wildkräutersalat:

Die Salatsorten waschen, abtropfen lassen und mit dem Salatdressing anmachen. Den Salat jeweils in die Mitte eines Tellers setzen und die Variationen von Ziegenkäse dekorativ auf den Tellern anrichten. Die Blüten zum Schluss auf dem Salat verteilen.

Himbeeressig  
Olivenöl  
8 Pumpernickeltaler

#### Salatsoße:

3 EL Traubenkernöl  
3 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Kürbiskernöl  
2 EL Himbeeressig  
½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 TL Senf  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwa 3 EL flüssiger Honig  
Saft von 1 Orange  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 EL Bronzefenchel oder  
Fenchelgrün

#### Wildkräutersalat:

etwa 160 g Wildkräuter , z. B.  
Leimkraut, wilde Rauke,  
Bronzefenchel, Magenta (Melde),  
chinesischer Senf, Hirtentäschel  
Friséesalat  
verschiedene essbare Blüten , z.  
B. Ringelblume, Veilchen oder  
Stiefmütterchen

