

Gerhardts Rezept des Monats

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT ROTER BEETE

ZUBEREITUNG

1. Gekochte Rote Beete in Spalten schneiden. Rucola und die Herzstücke des Endiviansalats kurz waschen, gut abtropfen lassen. Chilischote säubern und in feine Röllchen schneiden.
2. Braunen Zucker mit Orangenabrieb, Orangenzesten und Chiliröllchen vermischen.
3. Den Ziegenkäse quer halbieren und damit bedecken. Im vorgeheizten Backofen mit Grillfunktion kurz überbacken, ohne dass er zerläuft.
4. 2/3 des Orangensafts, Honig und etwas braunen Zucker ein wenig einköcheln. Die Rote Beete-Spalten kurz darin ziehen lassen. Walnusskerne in heißer Pfanne mit braunem Zucker leicht karamellisieren, den Rest des Orangensafts und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat damit anmachen.
5. Salat in einem tiefen Teller dekorativ anrichten. Käse darauf setzen und Walnüsse rundum verteilen, Rote Beete anlegen und mit Nussöl beträufeln.

Dazu passen Olivenbaguette oder Schinkencrostini.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Stück kleine Ziegenkäsecamembert
400 g gekochte Rote Beete
100 g Rucola
1 Kopf Endiviansalat
16 Walnusskerne
2 TL brauner Zucker
1 TL Orangenabrieb (unbehandelt)
Zesten einer halben unbehandelten Orange
1 kleine rote Chilischote
2 EL Honig
Saft von einer Orange
2 TL Macadamianussöl
200 ml Apfelsaft
2 EL Weißweinessig
1 TL Olivenöl
Salz weißer Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Fruchtige Rote Beete und gratinierter Ziegenkäse sind ein sommerlicher Hochgenuß. Was passt da besser, als ein fruchtiger, trockener, spritziger Weißwein, wie es der Weißburgunder trocken ist.

