

überbackener Ziegenkäse auf mediterranem Salat-Potpourri mit Mizuna, Eiskraut und Rote Beete Salat

- Pro Person 1 Ziegenkäse Medaillon im Speckmantel
- 50 gr. Mizuna Salat, 30 gr. Ruccola
- 30 gr. Roter Mangold
- 50 gr. Eiskraut Cordifole
- 7 gr. entkernte, fein gehackte rote Chili
- den Saft von zwei frisch gepressten Limonen.
- 150 ml. Bestes Olivenöl
- Fleur de Sel nach belieben, Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
- Crema di Balsamico
- Blüten vom Boretsch

Den Salat ggf. waschen und in einer Salatschleuder trocknen.

Fleur de Sel im Limonensaft auflösen, etwa 2 Minuten ziehen lassen

Die Chili oder Peperoni entkernen und in feinste Würfel schneiden und zu dem Salatdressing geben , Olivenöl untermischen und etwas Mineralwasser dazu geben.

Den Salat anrichten.

Ziegenkäse in den vorgeheizten Backofen geben und bei 200° ca. 5 Minuten braten lassen

Salat mit dem Dressing begießen Ziegenkäse auflegen und mit Crema die Balsamico und den Boretschblüten Garnieren