

Rezept des Monats Juli

„knackiger Sommer-Salat mit karamellisierten französischen Ziegenfrischkäse“

Zutaten für 2 - 3 Personen:



- ✓ 2 St. Marillen
- ✓ 100g Cocktail-tomaten
- ✓ 100g Rucola
- ✓ 50g Salatherzen
- ✓ 2g Maldon Sea Salt (Ruzicka's Genussgreißlerei)
- ✓ 10ml Arvanitakis Olivenöl (Ruzicka's Genussgreißlerei)
- ✓ 1 St. Zitrone
- ✓ 30g französischer Ziegenfrischkäse
- ✓ 10g Cocos Blütenzucker
- ✓ 5ml französischer Weinessig (Ruzicka's Genussgreißlerei)

Zubereitung:

1. Marillen vierteln und in kleine Würfel schneiden, Cocktailtomaten halbieren, Salatherzen auslösen, waschen und gut trocken schütteln
2. Olivenöl, Essig und den Saft von einer Zitrone mit etwas Zucker in einer Schüssel gut verrühren
3. Salatherzen und Rucola in eine große Schüssel geben
4. Ziegenfrischkäse in kleine Laibchen formen und diese auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen (Oberhitze) auf die zweithöchste Schiene schieben. Dort 2-3 Minuten backen, bis der Zucker karamellisiert. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Nun die Marinade über den Salat und den Rucola gießen und gut vermengen. Die Marillen und die Cocktailtomaten dazugeben und noch einmal alles gut durchmischen.
6. Salat auf den Teller/Schüssel anrichten und den karamellisierten Ziegenfrischkäse dekorativ daraufsetzen.

