

Ziegenkäsebällchen auf Apfel-Trauben-Salat

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

250 g Ziegenfrischkäse
70 g Kürbiskerne
Kalahari Salz (Meersalz)
70 g Mandeln
150 g blaue Trauben(kernlos)
150 g helle Trauben(kernlos)
30 g Walnuskernhälften
1 säuerlicher Apfel (Granny Smith)
1 EL Honig
1 EL Butter
Chili aus der Gewürzmühle
2 EL Balsamico
4 EL Olivenöl
Weißer Pfeffer



Zubereitung:

Den Ziegenfrischkäse etwas ausdrücken wenn er zu feucht ist, je nach Geschmack mit etwas Salz, Pfeffer, etc. noch würzen, mit einem kleinen Löffel oder Eisportionierer 3-4 cm große Kugeln formen.

Die Kürbiskerne fein hacken und in einer Pfanne rösten, bis sie duften anfangen. In eine Schüssel geben, mit Salz würzen und abkühlen lassen. Die Mandeln ebenfalls in der Pfanne ohne Fettzugabe anrösten, bis sie duften beginnen. In eine zweite Schüssel geben, mit Salz würzen und abkühlen lassen.

Die Hälfte der Ziegenkäsebällchen in den Mandeln, die andere Hälfte in den Kürbiskernen wälzen. Die Panierung leicht andrücken und die Bällchen zugedeckt kalt stellen. In der Zwischenzeit die blauen und die hellen Trauben waschen, trocken tupfen und halbieren.

Die Walnüsse grob hacken. Den Apfel waschen, ungeschält vierteln und dann in Würfel schneiden. Honig und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel darin leicht andünsten. Mit Chili würzen. Die Walnüsse darunter mischen und die Pfanne vom Herd nehmen. Wenn die Äpfel lauwarm geworden sind, die Trauben untermischen und den Salat mit Balsamicoessig, Öl, Salz, Pfeffer anmachen.

Weinempfehlung:

„Gemischter Satz“ - Weißwein von Fritz

Kochabend:

15. Feb, 2017 / Diesel