

Frühlingsalat auf Kohlrabiacarpaccio mit Wälder Ziegenkäse

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten 4 Personen:

1 ½ mittelgroße Kohlrabis
4 gekochte Wachteleier

1 Bund grüner Spargel
1 Hand voll gemischte Kräuter
(Basilikum, Petersilie...)
2 Handvoll junge Spinatblätter oder
Vögelesalat
1 Bund Radieschen

4 EL Gemüsefonds
2 EL weißer Balsamicoessig
Etwas Zucker
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl
Zitronensaft
Schnittlauchröllchen

2 Wälder Ziegenkäse
Bärlauchpesto



Zubereitung:

Die Spargelenden abschneiden und wenn notwendig, im unteren Drittel schälen. Schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser – je nach Dicke – ca. 3-5 Minuten bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken, auf Küchentuch abtrocknen lassen.

Für das Dressing Fonds, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren. Öl langsam einfließen lassen und mit dem Schneebesen zu einer cremigen Emulsion rühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Schnittlauchröllchen einrühren.

Die Kohlrabis schälen und mit dem Hobel oder einer Aufschnittmaschine in möglichst dünne Scheiben schneiden. Flächig auf Teller verteilen.

Spinat/Vögelesalat und Kräuter mit Spargel, und Radieschenscheiben vermengen, mit dem Dressing marinieren und mittig auf den Kohlrabischeiben verteilen. Ziegenkäse mit Bärlauchpesto bestreichen und in Ecken schneiden, Wachteleier halbieren – beides auf/neben den Salat setzen und servieren.

Weineempfehlung:

Weisswein

Kochabend:

3. Mai 2017 / Walt the hunter