



ZIEGENKÄSETRILOGIE MIT WILDEM KRÄUTERSALAT UND WALNUSS-VINAIGRETTE

Der Franzose Raphael Mazurek ist seit 2017 Küchenchef der Brasserie Les Trois Rois. Das Restaurant hat 14 Gault Millau-Punkte und setzt auf eine einfache Küche mit gutem Geschmack. Es werden französische und Schweizer Spezialitäten angeboten. Das Rezept ist für 4 Personen:

Das sind die Zutaten:

160 g Ziegenfrischkäse
 1,5 g Maggia-Pfeffer
 Salz
 Limettenabrieb
 Mehl
 Eigelb
 Semmelbrösel
 Öl
 50 g Walnüsse
 50 g Pistazien
 50 g Haselnüsse
 50 g Pinienkerne
 Schnittlauch
 Rosa Pfeffer
 200 g Walnussöl
 100 g Traubenkernöl
 100 g Xérès-Essig
 Pfeffer
 Wildkräutersalat (diverse Salate, Kräuter und Blumen nach Wahl)
 9 Stück confierte Marroni
 Butter
 3 Stück Feigen
 Thymian
 Rosmarin
 4 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
 2 Stück Crottin de Chavignol (Ziegenkäse)
 Olivenöl
 Honig

So wirds gemacht:

Panierter Ziegenkäse: 80 g Ziegenfrischkäse, Maggia-Pfeffer, etwas Salz und Limettenabrieb miteinander vermischen. Kugeln formen (ca. 20 g). Die Kugeln panieren: Zuerst in Mehl wenden, dann in Eigelb tunken und zum Schluss mit Semmelbröseln panieren. Jede Kugel zwei Mal panieren. Anschliessend 2-3 Minuten in Öl frittieren.

Ziegenkäse-Praline: Die Nüsse (Walnüsse, Pistazien, Haselnüsse, Pinienkerne) bei 160°C für 8 Minuten im Ofen rösten. Danach kurz mixen. Die Nüsse sollten nicht zu fein sein. 80 g Ziegenfrischkäse, Salz, Schnittlauch, rosa Pfeffer und Limettenabrieb miteinander vermischen. Kugeln formen (ca. 20 g). Diese dann mit den Nüssen panieren.

Wildkräutersalat mit Walnuss-Vinaigrette: Walnussöl, Traubenkernöl, Xérès-Essig, 6 g Salz und Pfeffer mixen. 50 g warmes Wasser hinzugeben und schnell mischen. Dadurch wird die Vinaigrette sehr leicht. Die Vinaigrette zum Wildkräutersalat geben.

Confierte Marroni in einer Pfanne langsam warm werden lassen. Sobald sie heiss sind, wenig Butter in die Pfanne geben, damit sie glasieren. Die Feigen vierteln und in eine Bratpfanne geben. Zusammen mit Thymian und Rosmarin in Butter brutzeln lassen.

Toastbrot mit Ziegenkäse: Die Vollkorn-Toastbrot-Scheiben rund ausstechen. Danach Olivenöl in eine Bratpfanne geben und das Brot darin goldbraun anbraten. Crottin de Chavignol halbieren und auf das Brot legen. Mit Olivenöl und Salz garnieren. Die Brötchen für 5 Minuten bei 160°C in den Ofen geben. Anschliessend mit schwarzem und rosa Pfeffer würzen. Zum Schluss noch wenig Honig darüber geben.

Anrichten:

Den Wildkräutersalat auf einem Teller mittig platzieren. Marroni, Feigen, die beiden Ziegenfrischkäse-Kugeln und das Brötchen um den Salat geben.

Guten Appetit!