

Marinierte Beerenfrüchte mit Ziegenkäse und Friséesalat

Zutaten für die Beeren (für 4 Personen):

- 100 g Brombeeren
- 100 g Blaubeeren
- 100 g Johannisbeeren
- 100 g Himbeeren
- 50 ml Apfel-Balsamico
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 3 Zweige Basilikum
- 1 Vanille-Schote

Die Beeren waschen und mit Essig und Öl in eine Schüssel geben. Alles behutsam vermengen. Das Öl soll keine Emulsion mit dem Essig bilden. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, größere Blätter teilen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Beides zu den Früchten geben. Die eingelegten Beeren mit grob gemahlenem Pfeffer und 1 Prise Salz abschmecken und etwas ziehen lassen.

Zutaten für den Salat:

- 1 Bund Basilikum
- 1 heller Friséesalat
- 300 g Ziegenkäse
- brauner Zucker
- 8 Scheiben Baguette

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und mit etwas braunem Zucker bestreuen. Kurz mit einem Küchen-Bunsenbrenner (Flambierbrenner) rösten, bis der Zucker karamellisiert. Das geht auch im Ofen (Grillstufe) oder in einer beschichteten Pfanne. Den Käse nicht zu lange rösten, da das Karamell sonst zu dunkel und bitter wird.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin goldbraun rösten. Dabei etwas salzen. Die Brotscheiben auf einem Küchentuch abtropfen lassen oder das überschüssige Fett abtupfen.

Basilikum und Friséesalat zupfen, säubern und in eine Schüssel geben. Den Salat mit der Beeren-Marinade begießen.

Anrichten:

Die Beeren auf Tellern verteilen und etwas Salat darüberlegen. Den gebrannten Ziegenkäse hinzufügen und mit gerösteten Brotscheiben servieren. Eventuell noch etwas Pfeffer und flockiges Salz dazugeben.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 17.08.2021

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen