

Zubereitungszeit:
15 Minuten Zubereitungszeit und 50 Minuten Garzeit

Ziegenkäse mit kalifornischer Walnuss- und Rosmarinkrusten und Rote Beete Carpaccio

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	353 kcal	Fett:	27,4 g
Eiweiß:	11 g	Davon gesättige Fettsäuren:	6,12 g
Kohlenhydrate:	14,1 g	ungesättige Fettsäuren:	21,27 g

Zutaten für 4 Portionen :

2	mittelgroße Rote Beete
	Olivenöl
40 g	kalifornische Walnüsse
3	Zweige Rosmarin
20 g	Semmelbrösel
	Salz und Pfeffer
1	Ei
200 g	Ziegenkäse
40 ml	Walnussöl
15 ml	Apfelessig
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Orangenschale
2 TL	Honig
1	Radicchio-Kopf

Zubereitung:

1. Die Rote Beete in einen kleinen Topf mit kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze für 35-40 Minuten garen. Abtropfen und auskühlen lassen und die Haut mit den Fingern abziehen.
2. Den Ofen auf 180°C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
3. Die Walnüsse und einen Zweig Rosmarin grob hacken, mit den Semmelbröseln vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen, den Ziegenkäse in vier Scheiben schneiden, in das Ei tauchen und in der Walnussbrotmasse panieren.
4. Den panierten Ziegenkäse auf das Backblech legen und mit den Rosmarinzweigen in den Ofen schieben. Im Ofen 8-10 Minuten backen lassen, bis die Panade goldbraun und der Ziegenkäse innen weich ist.
5. Walnussöl, Apfelessig, Zitronensaft, Orangenschale und Honig verquirlen und abschmecken. Die Rote Beete mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und auf die Teller auslegen. Die Radicchio-Blätter trennen, auf der Roten Beete verteilen und mit dem Dressing beträufeln.
6. Jeden Teller mit einem gebackenen Ziegenkäse belegen.