

# Ziegenkäse im Erdäpfel-Zucchini-mantel

Ein Rezept von Familie Stocker, Landgasthaus Stockerwirt.



Ziegenkäse im Erdäpfel-Zucchini-mantel © Rita Newman

## Infos

 Mittel

## Merkmale

- Vegetarisch

## Zubereitung

### Ziegenkäse

- Den Ziegenkäse salzen und pfeffern. Um das Panieren zu erleichtern, den Käse kurz ins Tiefkühlfach legen.
- Die gekochten Erdäpfel und die gewaschenen Zucchini nicht zu fein reiben. Überschüssige Flüssigkeit ableeren und mit Eiern, Salz, Pfeffer und etwas Maisstärke einen nicht zu weichen Teig zubereiten.
- Den angefrorenen Ziegenkäse mit der Masse einhüllen und in heißem Olivenöl braten.

## Zutaten

### Ziegenkäse

- 4 Stk. Ziegenfrischkäse
- 2 mittelgroße Zucchini
- 3 große Kartoffeln
- 2 Eier
- Etwas Stärke zum Panieren
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

### Carpaccio

## **Carpaccio**

- In der Zwischenzeit die in dünne Scheiben geschnittenen roten Rüben in einem heißen Sud aus etwas Wasser, Olivenöl, rotem Balsamico, Zucker und Salz ziehen lassen bis sie bissfest sind.
- Auch den Kürbis in dünne Scheiben schneiden und in einem Sud aus etwas Wasser, Olivenöl, Salz, weißem Balsamico und Thymian fertig garen.

## **Linsensalat**

- Linsen ca. 1 Stunde getrennt einweichen und danach separat in leicht gesalzenem Wasser kochen, da sie verschiedene Garpunkte haben.
- Danach abseihen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Balsamico Essig und Knoblauch marinieren.

## **Anrichten**

- Die Rüben mit den Kürbisscheiben auf einem schönen Teller überlappend auflegen. Durch den Garvorgang im Sud sind sie bereits mariniert. Den Ziegenkäse wie auf dem Foto mit Linsensalat und Carpaccio anrichten.

- Vorgekochte mittelgroße Rote Rübe
- Kleiner Muskat- oder Butternusskürbis
- Weißer und roter Balsamico-Essig
- Kaltgepresstes Olivenöl
- Thymian (frisch oder getrocknet)
- Salz und frischer Pfeffer aus der Mühle

## **Linsensalat**

- 100 g Beluga Linsen (schwarz)
- 100 g kleine Linsen (grün grau)
- 3 EL kalt gepresstes Olivenöl
- Weißer Balsamico Essig
- Kleine Knoblauchzehe
- Salz und frischer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für 4 Portionen