



GEGRILLTER ROMANASALAT MIT ZIEGENKÄSETASCHERLN, SCHWARZE NÜSSE

Ziegenkäsetascherl auf gegrilltem Romanasalat sind ein perfektes Gericht für alle, die es leicht mögen.

GEGRILLTER ROMANASALAT

1 kleiner Romanasalat

FRENCH DRESSING

4 EL Weißweinessig
125 g Crème fraîche
1 EL Dijon-Senf
5 EL Walnussöl
1 EL Olivenöl
Estragon, Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

TEIG FÜR DIE ZIEGENKÄSETASCHERL

125 g Weizenmehl
125 g Roggenmehl
Salz
30 g Butter
125 ml heißes Wasser
500 ml Sonnenblumenöl

FÜLLE FÜR DIE ZIEGENKÄSETASCHERL

80 g mehligte Kartoffeln
160 g Ziegenkäse (Ziegenrolle)

1 EL Crème fraîche
1 EL Schnittlauch
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

ZIEGENKÄSECREME

200 g Ziegenkäse
(Bûche de tradition fraîche)
7 g Akazienhonig
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
1 EL Mascarpone

GEGRILLTER ROMANASALAT

Romanasalat vierteln und in einer heißen Grillpfanne grillen, mit French Dressing marinieren.

FRENCH DRESSING

Alle flüssigen Zutaten aufmixen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Danach je einen Teelöffel Estragon und Petersilie, fein gehackt, untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

TEIG FÜR DIE ZIEGENKÄSETASCHERL

Beide Mehlsorten und Salz vermischen. Mit der zerlassenen Butter und heißem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 15 Minuten rasten lassen, danach dünn ausrollen, beliebig ausstechen und mit Ziegenkäsefülle zu Tascherln formen. Im heißen Öl bei 180 °C herausbacken. Abtropfen lassen und leicht salzen.

FÜLLE FÜR DIE ZIEGENKÄSETASCHERL

Für die Fülle die mehligten Kartoffeln mit zerkleinertem Ziegenkäse und Crème fraîche glatt rühren. Fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZIEGENKÄSECREME

Für die Creme den Ziegenkäse fein schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Creme verrühren. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Frische Vogelmiere dazugeben. Mit schwarzen Nüssen und Brennesselöl verfeinern.

