

Vorspeisen

ROTKOHL SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

1/2	Rotkohl	Den Rotkohl fein raspeln.
2	Orangen	Orangen filtieren, die Maronen Klein hacken.
4	Maronen	Zunächst nur die Maronen und den Rotkohl mit der Vinaigrette verühren und mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Dann die Orangenfilets unterheben.
1 Eßl.	neutrales ÖL	
2 Eßl.	Nussöl	Für den Ziegenkäse die Maronen sehr klein hacken.
2 Eßl.	Acetto Balsamico	Zucker in der Pfanne schmelzen (Ohne Fett)
3 Eßl.	Crema de Bals.	Vorsichtig erhitzen leicht bräunen und die gehackten Maronen einstreuen.
2 Eßl.	Ahornsirup oder milder Honig	Den Ziegenkäse kurze in die Zucker/Maronenmasse tunken und auf einem Teller ablegen.
Etwas	Salz	Kurz vor dem Servieren die karamellisierten Ziegenkäsetaler in der Mikrowelle erwärmen, bis sie weich sind. (sie dürfen nicht zerfließen.)
	Frisch gem. Pfeffer	
pro Person:		Den Salat nochmals abschmecken, evtl. noch etwas Crema de Balsamico unterrühren und mit Hilfe einer Runden Form/ Tasse/Ring, auf dem Teller anrichten und den Ziegenkäse aufsetzen.
1	kleiner runder Ziegenkäse (Picandou)	
1 Teel.	gehackte Maronen pro Käse	
	Brauner Zucker je nach Anzahl der Personen. Ca. 1 Teel./ Person	

