Cabécou du Périgord gratiné mit Mango-Granatapfel-Salat und Cranberry-Vinaigrette

Eine sehr feine Vorspeise mit würzigen Ziegenkäse, fruchtig-frischen Salat und einer mehr als köstlichen Vinaigrette.

2 Personen

ZUTATEN:

ZIEGENKÄSE:

2 – 4	kleine Cabécou du Périgord (à 35 Gramm)
	brauner Zucker
	Kampot rouge (im Mörser grob zerstoßen) alternativ schwarzer Pfeffer

SALAT:

½	Granatapfel (ausgelöste Kerne)
25 g	Pistazienkerne (geröstet und gesalzen)
½ – 1	Mango (in Spalten geschnitten)
50 g	kleine Blattsalate nach Gusto (hier Endivien, Frisée, junger Spinat, Radicco)

VINAIGRETTE:

2 EL	Cranberry-Aperitiv-Essig
1/2 TL	Orangenblütenhonig
1/2 TL	Moutarde de Meaux Pommery (alternativ anderer grobkörniger Senf)
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	mild-fruchtiges Olivenöl

1 Für die Vinaigrette alle aufgeführten Zutaten miteinander verschlagen. Salate waschen und trocken schleudern. Pistazien schälen und evtl. grob hacken. Mango schälen, Kern heraus lösen und in Spalten schneiden.

2 Die Ziegenkäsetaler auf ein kleines Backblech legen, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Brulierer die Oberfläche kurz erhitzen, bis der Zucker zu Karamell zerläuft. (Alternativ unter dem Backofengrill gratinieren).

3 Auf leicht angewärmte Vorspeisenteller die Mango-Spalten auflegen, Salat daneben aufhäufeln und mit Granatapfelkernen und Pistazien bestreuen. Die köstliche Vinaigrette darüber träufeln. Die gratinierten Ziegenkäse davor anlegen und mit echtem roten Pfeffer bestreuen. - Bon appetit!

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.