

Erdbeer-Carpaccio mit Akazienhonig-Essig-Marinade und gebratenem Ziegenkäse

Für 4 Personen



4 Scheiben Ziegenrolle
Olivenöl zum Bestreichen und Braten
3 EL Semmelbrösel vom Bäcker
2 TL Zitronenthymian oder Thymian, sehr fein gehackt
½ Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
12 schöne große Erdbeeren
2 EL Olivenöl
2 EL Akazienhonig-Essig vom Bienenhof Pausch
Pfeffer aus der Mühle
etwas Cayenne oder Chili
2 EL Pistazienkerne
1–2 EL Akazienhonig vom Bienenhof Pausch

1. Die Ziegenkäsescheiben leicht mit Olivenöl bestreichen. Die Semmelbrösel mit Zitronenthymian und Knoblauchzehe vermischen und den Ziegenkäse kurz vor dem Braten darin wenden. Sofort in einer Pfanne mit Olivenöl bei nicht zu großer Hitze braten, warm halten.
2. Für die Marinade Olivenöl, Akazienhonig-Essig, Pfeffer und Cayenne verrühren. Die Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden und als Kranz auf vier Tellern anrichten. Mit der Marinade einpinseln bzw. beträufeln.
3. Den gebratenen Ziegenkäse in die Mitte des Erdbeer-Carpaccios setzen, mit Pistazienkernen und Akazienhonig dekorieren.

*Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt.
Bild: Bienenhof Pausch*

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind im Online-Shop www.bienenhof-pausch.de über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) erhältlich.