

# Gebackener Ziegenkäse mit Möhrensalat

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-holzer-vorspeise-100.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-holzer-vorspeise-100.html)

Vorspeise



**Zutaten:**

---

**Für den gebackenen Ziegenkäse:**

---

- 2 Eier
- 1 TL frische Thymianblättchen
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 8 EL Mehl oder Mischung aus Mehl und Semmelbröseln
- 6 junge gereifte Ziegenfrischkäse oder 600 g Ziegenkäserolle (in 6 Stücke geschnitten)
- Frische Minze
- Öl zum frittieren

**Für den Möhrensalat:**

---

- 6 Möhren, davon gern eine „bunte“ Möhre
- 1kl. Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Harissa
- 1 EL Weinessig hell

**Zubereitung:**

---

**Möhrensalat:**

Möhren mit dem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Möhren, Zwiebel, Harissa, Essig und Öl vermischen und etwas durchziehen lassen.

**Gebackener Ziegenkäse:**

Öl in einer Pfanne oder in einem Topf erhitzen. Ei mit Thymian und Muskat verquirlen. Ziegenkäsetaler zuerst im Ei und dann in Mehl bzw. Mehl-Semmelbröselmischung wenden. Zweimal panieren für dickere Panade. Ziegenkäse im heißen Öl goldbraun backen. Ziegenkäse auf Möhrensalat anrichten und mit frischen Minzblättern dekorieren. Warm servieren.

**Tipp:**

Das Öl ist heiß genug, wenn an einem ins Öl gehaltenen Holzlöffel kleine Bläschen aufsteigen. Dazu passt Focaccia, Fladenbrot, Ciabatta oder ähnliches.

Andrea Holzer

# Ziegencurry mit Reis und Mangoldsalat mit Fetakäse

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-holzer-hauptspeise-100.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-holzer-hauptspeise-100.html)

## Hauptspeise



## Zutaten:

### Für das Ziegencurry:

30 g Kokosfett  
500 g Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
30 g Currymischung  
1200 g Zickleinfleisch gewürfelt  
300 g passierte Tomaten  
200 g Ziegenjoghurt (oder Buttermilch)  
400 ml (Ziegen-)Fond oder Wasser  
Salz, Pfeffer  
Koriandergrün

### Für den Mangoldsalat:

500 g Mangold, gern mit bunten Stielen  
100 g Feta  
2 TL Honig  
1 TL Senf  
½ TL Salz  
½ TL Pfeffer  
¼ Tasse Balsamico-Essig

¾ Tasse gutes Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Eine Hand voll Maulbeeren oder Blaubeeren oder Brombeeren

## **Zubereitung:**

---

### **Ziegencurry:**

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, Knoblauch schälen und hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Fleisch anbraten und Currymischung mitrösten. Passierte Tomaten, Joghurt oder Buttermilch und Fond dazu geben und alles mit geschlossenem Deckel 2-2,5h weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Koriandergrün servieren.

Tipp: Falls man sowieso das Zickleinfleisch selbst vom Knochen löst, kann man aus den Knochen Brühe kochen, auch auf Vorrat.

### **Mangoldsalat mit Feta und Maulbeeren:**

Mangoldblätter in mundgerechte Stücke schneiden/zupfen, Stängel in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Blätter und Stängel getrennt voneinander kurz in Salzwasser blanchieren. Die Stängel brauchen länger als die Blätter! Feta in Würfel schneiden.

### **Salatsoße:**

Für die Salatsoße Honig, Senf, gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen, dann Essig unterrühren und zum Schluss das Olivenöl einrühren. Gut rühren, bis eine gleichmäßige Emulsion entstanden ist. Mangoldblätter, Mangoldstiele, Feta und Salatsoße mischen. Einige Beeren als Deko über den Salat streuen.

Tipp: Die Salatsoße kann gut vorbereitet werden und hält sich in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank ein paar Tage. Der Knoblauch braucht dann auch nicht gehackt zu werden, die Zehe bleibt einfach ganz im Glas und verteilt ihr Aroma langsam in der Salatsoße. Vorm Verwenden einfach die Zehe mit der Gabel aus dem Glas fischen.

Andrea Holzer

# Ziegenmilcheis mit Sesam und eine warme Feige mit Honig

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-holzer-nachspeise-100.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-holzer-nachspeise-100.html)

Nachspeise



## Zutaten:

---

### Für das Eis:

---

300 g Ziegenfrischkäse  
300ml Ziegenmilch  
50 g Puderzucker  
2 EL Honig  
3 Eigelb L  
3 frische Feigen

### Für die Balsamicoreduktion:

---

120 ml Balsamico  
100 ml Portwein  
100 ml Ziegenmilch  
2 EL brauner Zucker

### Zum Anrichten:

---

4 frische Feigen  
etwas Honig  
4-5 EL heller Sesam

## Zubereitung:

---

**Eis:**

Frischkäse und 150 ml Milch in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch in einem Topf erhitzen, Puderzucker darin auflösen und Honig dazu geben. Währenddessen Eigelb aufschlagen. Erhitzte Milch langsam in das Eigelb unterrühren. Milch-Eigelb-Masse in den Topf zurückgeben und unter Rühren erhitzen, bis sie dickflüssig ist. Milch-Eigelb-Masse zum Frischkäse geben und alles miteinander verrühren. Abkühlen lassen und in die Eismaschine geben. Feigen auskratzen und zur Eismasse in die Maschine geben, ggf. in der Gefriertruhe lagern.

**Balsamicoreduktion:**

Alle Zutaten für die Balsamicoreduktion in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Temperatur herunterdrehen und leicht köcheln lassen (ab und zu umrühren!), bis sie leicht eingedickt ist. Ggf. in eine kleine Flasche abfüllen.

**Anrichten:**

Sesam in der Pfanne ohne Fett leicht anrösten und abkühlen lassen. Feigen oben kreuzweise einschneiden und bei hoher Temperatur für ca. 5 min. im Ofen grillen. Etwas Reduktion auf die Dessertteller gießen, ggf. mit einem Pinsel verstreichen. Je eine gegrillte Feige daraufsetzen und mit etwas Honig beträufeln. Eiskugeln im abgekühlten Sesam rollen und daneben setzen. Balsamicoreduktion über die Kugeln träufeln und servieren.

**Tipp:**

Eis, Balsamicoreduktion und gerösteter Sesam können gut vorbereitet werden. So muss kurz vor dem Nachtisch nur noch schön angerichtet werden.

Andrea Holzer