

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juli 2022** ▪  
**Vorspeise mit Nelson Müller**



**Nicklas Hutterer**

**Gebackener Honig-Ziegenkäse mit Salat, Himbeer-Dressing und geröstetem Ciabatta**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Salat:**

- ½ Radicchio
- 150 g Babysalatmix
- 1 reife Avocado
- 100 g Himbeeren
- 4 Zweige Dill
- 4 Zweige Minze
- 4 Zweige Zitronenmelisse

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Radicchio in Streifen schneiden. Dill, Minze und Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Himbeeren verlesen, evtl. waschen.

Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in Scheiben schneiden.

**Für das Himbeer-Dressing:**

- 50 g Himbeeren
- 4 EL heller Balsamicoessig
- ½ TL mittelscharfer Senf
- 1 TL flüssiger Honig
- 3 EL Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Himbeeren verlesen, evtl. waschen und mit einer Gabel zerdrücken.

Zerdrückte Himbeeren mit 2 EL Wasser, Essig, Senf, Honig und Salz und Pfeffer verrühren. Schließlich Öl darunter schlagen.

**Für den Ziegenkäse:**

- 2 milde Ziegenweichkäsetaler à 125 g
- 1 EL flüssiger Honig
- 1-2 EL Pinienkerne

Käse auf ein Backblech setzen. Pinienkerne und Honig verrühren und auf dem Käse verteilen. Unter dem heißen Backofengrill 2–3 Minuten überbacken.

**Für das Brot:**

- ½ Ciabatta
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise geräuchertes Paprikapulver
- Olivenöl, zum Beträufeln

Brot in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen, halbieren und das Brot damit einreiben. Mit Paprikapulver bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.