

## Rezeptidee von unserem BioRegional Partnerladen: Loth Hof Laden, Münsing

### Lauwarmer Ziegenkäse mit Rote Bete und Ingwervinaigrette (für 4 Personen)

#### Zutaten:

4 kleine runde Ziegenkäse (Frischkäse)  
2 mittelgroße Rote Bete geschält oder bereits vorgekochte Rote Bete  
1 Ingwerknolle (ca. Daumengroß)  
4 El Olivenöl  
2 El Lemon-Balsamico  
2 El Sauerrahm  
1 Prise Meersalz  
1 Prise schwarzer Pfeffer, grob gemahlen  
1/2 l Gemüsebrühe (Instant)  
1/4 l Rotwein  
1 Schuss Balsamico dunkel  
2 Zweige Thymian

#### Vorbemerkung1:

Diese Vorspeise ist bei entsprechender Vorbereitung schnell herzustellen und ein regelrechter Augen- und Gaumenschmaus. Sie gehört zu unseren beliebtesten Vorspeisen.

#### Vorbemerkung 2:

Bei diesem Rezept sollten Sie die Rote Bete vorkochen (eventuell auch am Vortag), denn sie muss kalt sein. Achten Sie darauf, dass die Knollen gleichmäßig rund sind und auch ungefähr gleich groß. Besonders gut geeignet sind unsere schon vorgekochten Rote Bete, damit sparen Sie sich Arbeit und auch Zeit.

#### Zubereitung:

Gemüsebrühe, Rotwein und Balsamico leicht sprudelnd kochen, 1 Zweig Thymian und die Rote Bete zugeben. Wenn die Rote Bete weich ist (Stechen Sie mit einem Schaschlikspieß hinein. Lässt sich die Knolle ohne großen Widerstand durchstoßen, ist sie gar), herausnehmen und in einem Sieb auskühlen lassen.

Die fertig gekochte und abgekühlte Rote Bete in möglichst dünne Scheiben schneiden und einander leicht überlappend als „runden“ Spiegel auf einem Teller anrichten.

Den Ingwer schälen und fein reiben, mit dem Olivenöl, dem Lemon-Balsamico und dem Sauerrahm zu einer homogenen Sauce verrühren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Ziegenkäse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im auf 190 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen erhitzen, bis sie leicht anfangen zu schmelzen. Die Ziegenkäse auf den Rote-Bete-Spiegel setzen und mit der Vinaigrette umgießen. Mit einigen Thymianblättchen garnieren.

#### Weinempfehlung:

Probieren Sie dazu einen weißen Burgunder vom Demeter-Weingut Fuchs-Jacobus. Durch seine schön betonte Frucht und seine Ausdrucksstärke kann er gut gegen den Ziegenkäse und den Ingwer bestehen und verleiht damit dem Gericht eine zusätzliche Nuance.

Guten Appetit!