

Marinierter Ziegenkäse mit karamellisiertem Frühlingslauch, Radieschen und Avocado

Für den marinierten Ziegenkäse

400	g	Ziegenfrischkäse
1	Zehe	Knoblauch
		Salz
		Pfeffer

1. Den Knoblauch fein hacken.
2. Anschließend mit etwas Salz und einem Messerrücken das Salz fein mörsern.
3. Den Ziegenkäse mit dem Knoblauch vermengen.
4. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer.

Für den karamellisieren Frühlingslauch & Radieschen

12	St.	Radieschen
8	St.	Frühlingslauch
2	EL	Rohrzucker
150	g	Apfelsaft
		Salz
		Pfeffer

1. Die Radieschen vierteln.
2. Aus 2 Stangen Frühlingslauch 5 gleichmäßige Stifte ausschneiden.
3. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen.
4. Radieschen & Frühlingslauch hinzugeben und alles zusammen gut schwenken.
5. Anschließend mit dem Apfelsaft ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen bis Sie fast verkocht ist.
6. Zum Schluss mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Für die Avocado-Crème

1	St.	Avocado (weich)
½		Saft einer Zitrone
		Salz
		Pfeffer

1. Die Avocado schälen.
2. Anschließend mit einer Gabel zerdrücken.
3. Den Zitronensaft über die Avocado geben.
4. Zum Schluss alles mit Salz & Pfeffer würzen und gut vermengen.