



Kartoffel-Carpaccio mit Ziegenkäse

Für 4 Personen

- 300 g festkochende Biokartoffeln
- ½ l Gemüsebouillon oder Brühe
- 1 Packung Kresse aus biologischem Anbau
- 2 – 3 Essl. Pinienkerne
- 3 Stängel gezupftes Basilikum
- Salz
- 40 – 50 ml Olivenöl
- 1 Teel. flüssiger Honig
- 4 kleine Ziegenfrischkäse (je 40 g)
- 1 – 2 Essl. Mehl
- Erdnussöl zum Braten

Kartoffeln bürsten und mit der Schale in sehr feine Scheiben hobeln. Hilfreich ist dazu ein Trüffelhobel mit dem Gurkenhobel werden die Scheiben fast zu dick.

Scheiben in kochender Bouillon 2 – 3 Minuten garen. Die Scheiben sollten noch etwas Biss haben. Abgießen und off Küchenkrepp abtropfen lassen. Auf flachen Tellern flächig auslegen.

Kresse abschneiden und ein Drittel beiseite legen. Die Kresse, Basilikumblätter, Pinienkerne und Salz im Mörser zerstoßen. Öl und Honig einarbeiten.

Ziegenfrischkäse rundherum mit Mehl bestäuben, beidseitig in heißem Öl goldbraun backen. Gebackene Ziegenfrischkäse auf dem Carpaccio anrichten, mit Pesto beträufeln und mit der restlichen Kresse dekorieren.

Weinempfehlung:

Dazu passt ein Sauvignon blanc von Günter Triebaumer oder ein Heideboden weiß von Hans Nittnaus.