



Ziegencamembert im Baconmantel mit Rucolasalat dazu unsere Oelsberg Riesling Spätlese fruchtig

Gerade wenn die Temperaturen steigen, hat man oft Appetit auf leichtere Gerichte, dieses Rezept eignet sich auch prima als Vorspeise.

Für den Ziegenkäse im Speckmantel verwende ich einen milden Ziegencamembert in Rollenform. Jede Rolle schneide ich in 6 Scheiben. Auf jede Scheibe gebe ich einen Klecks Honig und streue ganz wenig gehackten Rosmarin darüber. Dann wickle ich den Ziegencamembert in eine Scheibe Bacon, so dass er rundum eingepackt ist. Die Päckchen brate ich in einer Pfanne mit Traubenkernöl an, bis der Speck knusprig ist.

Zu den herzhaften Päckchen kombiniere ich einen Rucolasalat mit Kirschtomaten. Die Kirschtomaten bringen etwas fruchtige Frische in das Gericht, eine tolle Alternative dafür sind frische Feigen. Den Rucola putzen, waschen und schleudern. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Für das Dressing nehme ich Balsamicoessig, Olivenöl, etwas Rieslingsenf und etwas Zuckerrübensirup und verquirle alles bis eine cremige homogene Sauce entsteht, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Dazu passt eine Walnuss-Rosmarin-Ciabatta. Dafür Hefe im Wasser auflösen und den Zucker dazugeben. Nach und nach das Mehl unterrühren. Zu einem glatten Teig kneten, zudecken und zum Aufgehen stehen lassen. Den Rosmarin waschen, die Nadeln von den Zweigen zupfen und hacken. Die Walnüsse in einer Pfanne kurz rösten. Honig und Rosmarin untermischen und erwärmen. Mit Meersalz würzen und auf einen Teller geben. Nach einer Stunde die Walnuss-Rosmarin-Mischung, das Olivenöl und Salz zu dem Teig geben und wieder kneten. Nochmal zwei Stunden gehen lassen. Danach auf einem gemehlten Blech zwei Ciabatta-Laibe formen, leicht mit Mehl bestäuben und ein letztes Mal 30 Min. gehen lassen. Dann das Blech in den auf 220° C vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 - 30 Min. backen.

Die Salzigkeit des gebratenen Bacon umspielt die fruchtige Süße der Spätlese, während die Süße das herb-bittere des Rucola mildert. Die Kombination unterstreicht die herzhafte Würze des Rieslings vom Oberweseler Oelsberg und entführt Ihre Zunge auf einen Kurztrip an den Mittelrhein.

Zutaten für 4 Personen:

2 Rollen Ziegencamembert
12 Scheiben Bacon
Honig und gehackter Rosmarin

Für den Salat:
200 g Rucola
10 Kirschtomaten oder 4 frische Feigen
6 EL Balsamicoessig
8 EL Olivenöl
1 TL Zuckerrübensirup
½ TL Rieslingsenf
Salz, Pfeffer

Für die Ciabatta:
500 g Mehl
21 g Hefe (½ Würfel)
350 ml Wasser, lauwarm
2 TL Salz
1 TL Zucker
5 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarinzweig
150 g Walnüsse
2 EL Honig
1 TL Meersalz grob

Für Vegetarier empfehle ich eine Variante der Pommes Malakoff, das sind Kartoffeln mit einer Füllung aus Gruyerekäse im Ofen gebacken.