

Crottin de Chavignol

mit Kürbiskernöl

dg: sg

Erstaunlich, wie gut sich die Aromen von Kürbiskernöl und Balsamico ergänzen. Sehr gut ist diese Vinaigrette auch zu Siedfleisch oder gegrilltem Gemüse.

4 Personen

4 Crottin de Chavignol

2 cl Kürbiskernöl, Fandler, Steiermark

30 g Haselnüsse, grob gemahlen

4 cl Sonnenblumenöl

einige Prisen Salz & Pfeffer

1 EL Balsamico TRADIZIONALE „Extra Vecchio“ 25-jährig

TRADIZIONALE mit Salz & Pfeffer vermischen, die zwei Öle hineinschwingen, so dass eine dickliche Emulsion entsteht. Die Haselnüsse begeben vermischen und zu erhitztem „Crottin de Chavignol“ (Ziegenkäse der Loire) servieren.

Crottin de Chavignol

Crottin schälen, in je zwei Tranchen halbieren, auf hitzebeständige Teller verteilen und im Ofen bei 180 Grad O/Unterhitze wärmen, bis er zu schmelzen beginnt.

Tipp

- Ist kalt serviert ebenfalls gut, ohne den Käse zu wärmen.

Weinempfehlung

Sancerre blanc, Domaine du Carrou, Loire