Ziegenkäse mit Roter Beete und Pistazien-krokant

Zubereitung

1. Den Feldsalat putzen und trocken schleudern.
2. 2 EL Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis dieser karamellisiert.
3. Pistazien hinzugeben und in dem Karamell wenden. Anschließend sofort auf das Backpapier geben und abkühlen lassen.
4. Koriander in einer Pfanne anrösten, etwas abkühlen lassen und im Mörser fein zerreiben.
5. Die Schale der Limetten abreiben und den Saft auspressen. Den Limettensaft mit Salz, Pfeffer, Öl, Limettenschale und dem übrigen Zucker zu einer Vinaigrette vermischen.
6. Die Rote Beete in dünne Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Salat und dem Ziegenkäse auf den Tellern anrichten.
7. Das Pistazienkrokant fein hacken und mit der Vinaigrette über den Salat und die Rote Beete träufeln – mit geriebenem Koriander bestreuen und servieren.

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:
40 g Feldsalat
40 g Pistazienkerne
2 Limetten, ungespritzt
2 TL Koriandersaat
80 g Zucker
10 EL Olivenöl
4 Ziegenfrischkäse-Taler (à 30 g)
4 Rote Beete, gegart
Salz
Pfeffer

Außerdem:
Backpapier
Mörser
Saftpresse

Wer keine Pistazien zur Hand hat, kann auch Walnüsse verwenden