

Ziegenkäsetaler vom Grill mit Gemüse und Bärlauchpesto

Von Jean-Luc Blumers, Auf der Ebernburg

Zutaten Marinade für Ziegenkäse (2 Ziegenkäsetaler)

1 EL Honig
30 ml Olivenöl
1 TL Feigensenf
10 g Rosmarin
1 Zehe Knoblauch
Prise Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack
1 Prise Paprika edelsüß
1 Schuss Orangensaft

Zutaten Gewürzmischung für Gemüse

Salz und Pfeffer
Paprika edelsüß
Knoblauch, gemahlen
Muskatnuss, gemahlen
Oliven

Gemüse: Spargel, Maiskolben, Zucchini, Auberginen, Tomate oder anderes Gemüse nach Belieben

Für das Pesto

150 g Bärlauch
175 g Sonnenblumenkerne
175 g Parmesan, frisch gerieben
375 ml Olivenöl
Zitronenzesten
Knoblauch (gepresst)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten für die Ziegenkäse-Marinade mischen und den Ziegenkäse darin einlegen. Dann für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Gemüse in nicht zu kleine Stücke schneiden und mit den Gewürzen mischen.

Für das Pesto Bärlauch waschen und fein hacken. Zusammen mit den Sonnenblumenkernen im Mörser zerstampfen. Den Parmesan dazumischen. Olivenöl und Gewürze dazugeben. Alles gut vermischen. Man kann zum Mörsern und Mischen auch einen Stabmixer verwenden.

Nun zuerst den Käse auf den Grill legen und, wenn er etwas gebräunt ist, an den Rand ziehen und ruhen lassen. Dann das Gemüse auflegen. Immer mal wenden.

Zum Grillen von Gemüse und des Käse am besten eine Grillschale oder eine Platte verwenden, damit das Grillgut nicht in die Asche fällt. Man kann alles auch auf einem Elektrogrill grillen.

Das Gemüse auf Tellern mit den Ziegenkäsetalern obenauf und zusammen mit dem Pesto anrichten.