
ZEDRATZITRONE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, SESAM- UND GRANATAPFELKERNEN



Vorspeise für 6 Personen (gibt ungefähr 14-16 Kugeln)

Zutaten

1 Zedrazitrone (falls Schale gewachst, diese mit einem Schäler entfernen)
100 g Sesamkerne
160 g Ziegenfrischkäse
1 TL Honig
1 TL natives Olivenöl extra
1 halbe Knoblauchzehe, durchgepresst
2 Prisen Salz
1/2 TL Rauchpaprika

1 Granatapfel, davon die Kerne
Salatblätter für Garnitur

Und so wird es gemacht ;-)

1 Die Sesamkerne ohne Fettzugabe in einer Bratpfanne rösten bis sie zu springen beginnen. In einen Suppenteller geben.

2 Die Zedrazitrone waschen. und 20 hauchdünne Scheiben davon abschneiden und diese auf flachen Tellern anrichten.

3 Den Ziegenfrischkäse, den Honig, das Olivenöl, den Knoblauch und die Gewürze in einer Schüssel gut mischen.

Tipp

Restliche Sesamkerne über die Teller streuen oder an die nächste Salatsauce geben.

Das Rezept reicht gut als Hauptspeise zusammen mit einem Salat für 2-3 Personen.

Und weiter ...

4 Mit einem Teelöffel etwas von der Käsemasse abstechen und Kugeln formen. Diese im Sesam rollen.

5 Die Kugeln über die Zedratzitroneisen verteilen und garnieren mit Salatblättern.

Küchen-Philosophie

Bei einem Festmahl sollte man mit Verstand essen, aber nicht zu gut, und sich aber nicht mit zu viel Verstand unterhalten. William Somerset Maugham