



## **Marinierte Rote Rüben mit Rauke und in Kürbiskernen gebratener Schafskäse**

Für 4 Personen

Für das Dressing:

3 EL Balsamicoessig  
1 TL mittelscharfer feiner Senf  
2 EL Apfelsaft  
3 EL Rapsöl  
1 Schalotte, geschält, fein gewürfelt  
etwas flüssiger Honig  
unbehandeltes Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Alle Zutaten in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Tipp: Das Dressing muss zu sauer, zu süß und zu salzig schmecken.

4 große Knollen Rote Beete, in reichlich Salzwasser 1 Stunde weichkochen  
2 Bund Rauke, geputzt, grob geschnitten

2. Die Rote Beete schälen und dann in dünne Scheiben schneiden. Kreisförmig, wie ein Carpaccio, auf die Teller anrichten. Jeweils ein Esslöffel der Marinade auf der Rote Beete verteilen.
3. Ein kleines „Nest“ der Rauke darauf anrichten, aber so, dass die Rote Beete noch gut zu sehen ist. Zwei weitere Esslöffel der Marinade auf der Rauke verteilen.

#### Für den Schafskäse

1 milder Schafskäse a 400 g

2 Scheiben altbackenes Brot (Roggenbrot, Weißbrot, Laugengebäck)

30 g Kürbiskerne

1 Ei

2 EL Roggenvollkornmehl

8 EL Öl

4. Den Käse in vier gleichgroße Stücke teilen. Toastbrot und Kürbiskerne zusammen im Küchenmixer zu Paniermehl verarbeiten.
5. Das Ei verquirlen. Ei, Mehl und Paniermehl in separate tiefe Teller geben. Den Schafskäse nach und nach durch Mehl, Ei und Paniermehl geben. In einer Pfanne mit reichlich Öl knusprig ausbacken.
6. Den noch warmen Schafskäse auf der Rauke anrichten und sofort servieren.