



Geröstetes Walnussbrot mit gesalzener Birne, Emmentaler Würfeln und karamellisierten Walnüssen

Ich kaufe ein leckeres Walnussbrot, lass es schneiden, die Scheiben übergrille ich im Backofen bei 200 °C. Danach schneide ich sie längs in Streifen, schichte sie in ein Schüsselchen.

Für 200 g Walnusshälften schmelze ich in einer Edelstahlpfanne 150 g Zucker und 2 EL Honig auf mittlerer Flamme. Wenn Zucker und Honig hellbraun geschmolzen sind, füge ich die Walnüsse hinzu und wälze sie mit einem Holzspatel darin. Zum Abkühlen lasse ich sie in eine gefettete Edelstahlform gleiten. Zum Servieren vereinzele ich sie in ein Schüsselchen.

Die Birne schneide ich in Längsspalten, bedecke sie mit reichlich Zitrone, vor dem Servieren wälze ich sie in Olivenöl und bestreue sie mit ein wenig Fleur de Sel und zum Servieren kommen sie in ein Schüsselchen, auch der in Würfel geschnittene Emmentaler gesellt sich im Schüsselchen hinzu,

viel Spaß beim Knabbern...

Zürcher Nüsslisalat (auf deutsch Feldsalat) mit Cranberry-Nuss-Pesto, dazu warmer französischer Ziegenkäse auf Apfelscheibe

Ich brauche:

- ⇒ 1-2 Orangen
- ⇒ 60 g getrocknete Cranberrys
- ⇒ 100 ml Traubenkernöl
- ⇒ 80 g Walnüsse oder Pekannüsse
- ⇒ 1 TL Chiliflocken
- ⇒ Salz
- ⇒ weißer Balsamico
- ⇒ einen leicht säuerlichen kleinen Apfel
- ⇒ vier Ziegenkäsetaler

Von einer Orange ziehe ich die Hälfte der Schale als Zesten ab. Die Orange(n) presse ich aus. Die Cranberrys marinieren ich mit den Zesten im Orangensaft und im Traubenkernöl mindestens 10 Minuten, länger kann nicht schaden. Währenddessen röste ich die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett und lasse sie abkühlen. Die Nüsse püriere ich mit Cranberrys, Chiliflocken und einer Prise Salz, dem Orangensaft und dem Traubenkernöl, bis eine glatte Masse entsteht. Mit Traubenkernöl und weißem Balsamico-Essig verlängere ich die Masse zur gewünschten Konsistenz.

Am Ende schmecke ich mit Salz und Chili ab. Den Ziegenkäse lege ich auf dünnen Apfelscheiben auf ein gefettetes Blech, versehe ihn mit ein wenig frischem Thymian und Honig, bei 150 °C lasse ich ihn im Backofen heiß werden.

Dann lege ich ihn neben den Feldsalat auf schöne Teller und lasse das Pesto über Salat und Ziegenkäse träufeln, ruhig eine gute Portion, das Pesto ist nämlich so lecker.

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.