

Rhabarber- Ziegenkäse Salat

Zutaten für 4 Personen

150 g Rhabarber
2 EL Butter
4 EL Honig
3 EL roter Portwein
150 g Ziegenfrischkäse
z.B. Caprino
1 kleiner Zweig Rosmarin
300 g Pflücksalat
4 EL Holunderbeerenessig
8 EL Rapsöl
2 TL Senf
4 EL geröstete Mandeln
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Rhabarber in 4 gleich grosse Stücke schneiden und diese der Länge nach vierteln. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Honig und Rhabarber dazugeben und umrühren. Mit rotem Portwein ablöschen und auf hoher Hitze 1-2 Min. einkochen und vom Herd nehmen. Salatblätter auf dem Teller verteilen. Für die Vinaigrette Rosmarin fein hacken und mit Essig, Öl und Senf mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat giessen. Die gekochten Rhabarberstücke, den Frischkäse und die Mandeln darauf verteilen.