



REZEPT

# Randen-Birnen-Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse



**Zubereitungszeit: 1 Stunde**

**Für 4 Personen**

## Fabians Tipp: Williamine

Um den Salat zu verfeinern, kann man ihn zusätzlich mit etwas Williamine abschmecken.

## Zutaten Salat

- 400 g Randen
- 250 g Birnen
- 30 g Olivenöl
- 20 g Zitronensaft
- 20 g Apfelessig
- Pfeffer, Salz & Meerrettich zum Abschmecken

## Zutaten Ziegenkäse

- 200 g Ziegenkäse
- Rohrzucker
- Baumnüsse und Kräuter zum Garnieren

## Zubereitung Salat

1. **Randen** mit der Schale weichkochen.
2. **Währenddessen** die Birnen raffeln.
3. **Anschliessend** die warmen Randen vorsichtig schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.
4. **Die restlichen** Zutaten zu einer Sauce verrühren.
5. **Abschliessend** die noch warmen Randenwürfel und geraffelten Birnen mit der Sauce marinieren und abschmecken.



## Zubereitung Ziegenkäse

6. **Den Backofen** auf 220° vorheizen.
7. **Vier Scheiben** Ziegenkäse schneiden.
8. **Den Ziegenkäse** auf ein Backblech mit Backpapier legen.
9. **Mit Rohrzucker** bestreuen und im Ofen karamellisieren (ca. 3-5 Minuten)

## Anrichten

10. **Den lauwarmen Randensalat** in die Mitte des Tellers geben.
11. **Den karamellisierten Ziegenkäse** mittig oben drauf platzieren.
12. **Die Baumnüsse** am Rand verteilen.
13. **Kräuter** zuletzt über dem Ziegenkäse drappieren.

**Et voilà! Fertig ist eine herrliche Winter-Vorspeise.**

**Die Kantorei und das Weinwerft-Team wünschen en Guete!**