

**Ziegenfrischkäse mit Oranchicoree & Vogersalat**

Rezeptur für 4 Personen

**Zutaten**

Menge	Einheit	Produkt
240	g	Ziegenfrischkäse
240	g	Chicoree
50	g	Vogersalat
500	ml	Orangensaft
20	ml	Olivenöl
20	ml	Essig
20	g	Zucker
15	g	Maizena
Gewürze:		Salz, Pfeffer, Kurkuma

**Vorbereitung**

- ↵ Chicorée waschen, der Länge nach vierteln, in Salzwasser bissfest kochen und abschrecken.
- ↵ Orangensaft und Zucker, etwas Kurkuma auf ca. 250 ml einkochen lassen, mit Maizena zu einer dickflüssigen Masse abbinden.
- ↵ Ziegenfrischkäse mit den Händen in mundgerechte Stücke brechen.
- ↵ Vogersalat waschen.

**Zubereitung**

- ↵ Chicorée in den noch heißen Orangenfond geben, auskühlen lassen und min. 1 Stunde ziehen lassen.
- ↵ Ziegenfrischkäse mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren.
- ↵ Vogersalat mit Essig und Olivenöl marinieren.

**Tipp:**

- ↵ Den Oranchicorée direkt mit Folie bedecken (so bildet sich keine Haut) und kühlstellen.

**Finalisierung**

- ↵ Ziegenfrischkäse als Basis am Teller geben, Chicorée darauf anrichten und Vogersalat als Garnitur verwenden.

**Allergene**

- Gluten   
  Krebstiere   
  Ei   
  Fisch   
  Soja   
  Erdnüsse   
  Milch/Laktose  
 Schalenfrüchte   
  Sellerie   
  Senf   
  Sesam   
  Sulfite   
  Lupinien   
  Weichtiere