



Rezeptkarte

Ziegenfrischkäse-Crostini
mit gepickelten Radieschen
und Vilgis Weiss

Ziegenfrischkäse-Crostini mit gepickelten Radieschen und Vilgis Weiss

Zutaten (4 Personen):

300 g Ciabatta in 12 Scheiben, Olivenöl zum Braten,
300 g Ziegenfrischkäse, 5 TL Olivenöl, 2 TL Vilgis Weiß,
Fleur de Sel, Kerbelspitzen für Deko, 100 g Zucker,
100 g Weißweinessig, 300 g Wasser, Pfeffer weiß, Salz,
100 g rote Radieschen, 100 g dunkelrote Radieschen,
100 g weiße Radieschen

Zubereitung (ca. 1 Stunde plus mind. 4 Stunden Marinierzeit):

Die Radieschen putzen, waschen und in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln. Den Zucker in einem breiten Topf zu einem hellen Karamell schmelzen und mit dem Essig ablöschen. Das Wasser dazu geben und kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken. Circa 5 Minuten leicht kochen lassen, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat.

Die Radieschen sortenrein auf Schüsseln oder in Einmachgläser verteilen. Den Sud aufkochen und die Radieschen vollständig damit bedecken. Die Radieschen für mindestens 4 Stunden marinieren. Kann in Gläsern gut eingemacht werden und hält so einige Wochen.

Das Ciabatta in 12 Scheiben schneiden und in ausreichend Olivenöl gleichmäßig goldbraun auf jeder Seite anbraten. Auf Küchentrepp gut abtropfen lassen und anschließend mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Die Radieschen gut abtropfen lassen. Aus 5 TL Olivenöl und 2 TL Vilgis Weiß ein konzentriertes Gewürzöl herstellen. Die Radieschen nach Belieben auf dem Ziegenfrischkäse verteilen und zum Schluss mit Gewürzöl, Fleur de Sel verfeinern und mit Kerbel garnieren.