

**Zerlei vom Ziegenkäse an Vogerlsalat mit  
Himbeervinaigrette  
(Ziegenkäse im Speckmantel mit Thymian- Honig &  
Ziegenkäse im Zucchinimantel mit Oliven Öl)**

Ziegenkäse für 4 Personen:

8 x 2cm dicke Scheiben Ziegenkäse  
1 Stk. grüne oder gelbe Zucchini  
8 Scheiben dünn geschnittenen Speck  
Vogerlsalat  
200g TK Himbeeren  
3 EL Zucker  
Prise Salz, Pfeffer  
Himbeeressig, Öl

Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und in einem gelochten Garbehälter aufeinander gereiht geben.  
1 Minute dämpfen (blanchieren).

Danach jeweils 4 Stück Ziegenkäse in Zucchini und 4 Stück in Speck einschlagen.

Den Ziegenkäse im Zucchinimantel auf einen gelochten Garbehälter geben und bei 95 Grad Dampf für 3 Minuten garen.

Den Ziegenkäse im Speckmantel in einem ungelochten Garbehälter geben und den Thymian- Honig leicht darüber verteilen. Bei 190 Grad 3 Minuten garen.

Die Himbeeren mit Zucker und etwas Wasser aufkochen. Fein mixen und durch ein Sieb geben. Den Himbeeressig hinzugeben und unter ständigem mixen langsam das Öl einfließen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anrichten.