

## Ziegenkäse in Kräuterpanade mit Gemüse-Parpadelle an Kokoschaum und Balsamico-Jus

400 g	Ziegenkäse	450 g	Zucchini	25 ml	Rapsöl
je 5 g	Schnittlauch, Thymian, Rosmarin und Kerbel	450 g	Lauch	60 g	Butter
100 g	Paniermehl	300 g	Champignons	4	Kirschtomaten
50 g	Mehl	2	Schalotten		Salz und Pfeffer
3	Eier	500 ml	Kokosmilch		Kräuter zum Garnieren
400 g	Karotten	75 ml	dunkler Balsamico Essig		
		75 g	Zucker		

Ziegenkäse in vier Stücke schneiden. Kräuter hacken und mit dem Paniermehl vermischen. Den Ziegenkäse mehlieren, in die verquirlte Ei-Masse geben und im Kräuterpaniermehl wälzen. Karotten schälen, Zucchini und Lauch waschen, Champignons putzen. Karotten und Zucchini mit einem Schäler in Streifen schälen und den Lauch in gleich lange und breite Streifen schneiden. Champignons zu Stiften zerkleinern. Die Gemüse-Parpadelle kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten würfeln. Einen Teil der Schalotten mit etwas Butter und Öl in einem Topf anschwitzen, mit Kokosmilch aufgießen und reduzieren lassen. Den Zucker und den dunklen Balsamico Essig ebenfalls in einen Topf geben und langsam reduzieren lassen, bis eine gebundene Sauce entsteht. Die restlichen Schalotten in einer Pfanne anschwitzen, die Gemüse-Parpadelle und etwas Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den panierten Ziegenkäse in einer Pfanne anbraten. Kirschtomaten kurz andünsten. 30 g Butter zur Kokosmilch-Masse geben und mit dem Mixer schaumig aufschlagen. Essen anrichten und mit je einer Kirschtomate und Kräutern garnieren.

