

Orangen-Carpaccio mit Chälä-Rugeli an Riesling-Vinaigrette

(Als Vorspeise für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 6 Orangen (je nach Größe)
- 2 Chälä-Rugeli (Geissenfrischkäse)
- 1 EL Pinienkerne
- 1 TL Kürbiskerne
- 5-6 Körner tasmanischer Pfeffer
- 1 TL Honig
- 1 Schuss Riesling
- 1 EL Aceto Balsamico Bianco
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Orangen schälen, hauchdünn aufschneiden und auf 4 Teller anrichten

Die Chälä Rugeli krümeln und auf die Orangenscheiben verteilen.

Den tasmanischen Pfeffer in einem Mörser leicht zerstoßen, danach die Kürbiskerne leicht zerkleinern.

Die Pinienkerne trocken anrösten.

Den Honig in einem kleinen Topf erhitzen und mit dem Riesling ablöschen, kurz aufkochen, abkühlen lassen. Mit dem Essig, dem Olivenöl und Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Vinaigrette über den Orangen verteilen.

Pinienkerne, tasmanischen Pfeffer und Kürbiskerne darauf verteilen.