

**Ziegenkäse Bavaois
mit Macadamia Pesto**

(für 4 - 6 Personen)

Zutaten Pesto:

30 g Australische Macadamias
150 g frische Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen
300 ml Olivenöl extra vergine oder
Macadamianussöl
50 g frischen geriebenen Parmesan
Salz und Pfeffer



Zutaten Bavaois:

230 g Ziegenkäse
125 ml Milch
420 ml Schlagsahne
3 Blätter Gelatine

Dazu:

Geröstete Macadamias, gemischter Salat, blanchierte Rote Beete, Erbsen und Spargel, geröstete Peperoni und frische Tomate.

Zubereitung:

Für das Pesto Macadamianüsse, geschälten Knoblauch und Basilikum mit dem Pürierstab stoßweise zerkleinern. Olivenöl nach und nach hinzugeben, bis alle Zutaten sich verbunden haben. Danach den geriebenen Parmesan untermischen und nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen.

Für das Bavaois die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Milch und Sahne vorsichtig im Topf erwärmen (darf nicht kochen!), die Gelatine hinzufügen und auflösen. Ziegenkäse in eine separate Schüssel geben. Ein wenig der Gelatineflüssigkeit untermischen, damit der Ziegenkäse weicher wird, dann die restliche Flüssigkeit hinzugeben und gut rühren. Nach Geschmack würzen und durch ein feines Sieb passieren. In kleine Schalen füllen und in den Kühlschrank stellen, bis das Bavaois fest ist.

Zum Servieren auf Teller stürzen, mit gerösteten Macadamias, Salat und Gemüse rundherum dekorieren und mit Pesto beträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Kühlzeit ca. 1 Stunde)