

Ziegenfrischkäse mit Scampi und Lauchcoulis *Wenn sich Geiss und Meeresgetier treffen!*

In einer Schüssel **100 g Ziegenfrischkäse**, **60 g Ricotta** und **1 Bund Schnittlauch**, fein geschnitten, zusammen mit **Pfeffer aus der Mühle** cremig rühren. Kühl stellen.

Das Zarte, Weisse vom **1 kleiner Lauchstängel** in feinste Ringlein schneiden. In einer Pfanne **Olivenöl** erhitzen und den Lauch mit **1 EL Wasser** darin weich dämpfen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und zur Seite stellen.

In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und **6 Scampi**, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreut, auf den Punkt braten. Die Karkassen am Schwanzende entfernen.

Die Hälfte des Ziegenfrischkäses in zwei Förmchen füllen, die Scampi darauf setzen und den Rest des Ziegenfrischkäses rundum verteilen.

Für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Lauch rundum verteilen. **4 Cherrytomäten** achteln und damit schön garnieren.

