

## Ziegenkäse Toast mit Spargel-Pilzragout

Ein cremiges Gericht, das perfekt herbstliche Noten mit dem Frühling verbindet. Das Ragout kann ein Tag im Voraus zubereitet werden oder kann als Abendessen statt mit Toast mit Nudeln serviert werden.

Zutaten für 4 Personen

1 Baquette  
4 EL Olivenöl  
250 g Ziegenfrischkäse  
500 g Shiitake-Pilze, gewaschen, in Scheiben geschnitten  
500 g Spargeln, geschält, Enden abgeschnitten, in Stücke geschnitten  
1 Schalotte, geschält, feingeschnitten  
Salz und Pfeffer  
1 dl Halbrahm  
1 EL frischer Estragon, gehackt

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Das Baquette in Scheiben schneiden und mit wenig Olivenöl beträufeln. Auf ein Backblech legen und ein paar Minuten im Ofen knusprig backen. Herausnehmen und den Ziegenkäse auf den Baquette-Scheiben verteilen.

In einer Bratpfanne 3 EL Olivenöl erhitzen. Pilze, Spargeln und Schalotte dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Gelegentlich umrühren bis der Spargel weich ist. Bevor die Mischung anfängt Flüssigkeit zu verlieren den Halbrahm zugeben und einkochen lassen.

Zuletzt den Estragon begeben und bei Bedarf nachwürzen. Die Mischung auf dem Ziegenkäse-Toast verteilen.

**Weintipp:** Dazu passt unbeschwert fruchtiger Gamay aus dem Waadtland oder aus dem Beaujolais. Oder ein spritziger Sauvignon blanc, z. B. ein Sancerre.

**Aus unserem Sortiment:**

**Fleurie, Arthur Barolet, Beaujolais**  
**Saint-Amour, Arthur Barolet, Beaujolais**  
**Sarraux Dessous, Luins rouge, Waadtland**