

Gratinierter Ziegenweichkäse mit Stachelbeeren und Lavendelhonig



Überbackener Käse und aromatisierter Honig

Ziegenweichkäse hat ein sehr ausgeprägtes Aroma. Sehr markant, würzig und nachhaltig. Ein besonderer Genuss für Ziegenkäseliebhaber. Wem der Geschmack von Ziegenkäse zu intensiv ist, kann auf Kuhmilchweichkäse ausweichen.

Der Käse wird mit einer knusprigen Brösel-Schalottenmischung bedeckt und unterm Grill gebräunt.

Der Clou liegt in der Kombination mit aromatisiertem Honig. Momentan blüht allorts der Lavendel. Ideal um die Blüten in Honig einzulegen. Der Geschmack wandert in den Honig. Schmeckt super in Kombination mit Ziegenkäse.

Eine zusätzliche Besonderheit sind gegrillte Stachelbeeren, die im Mund aufplatzen und ihr süß-säuerliches Gelee freigeben. Etwas Brot dazu und fertig ist ein raffiniertes Sommergericht. Hier die Rezeptur:

Zutaten

für 2 Personen

- 200 g Ziegenweichkäse
- 100 g Stachelbeeren, rot
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 2 EL Bratöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenbratöl)
- Ein Glas Honig und 3 Lavendelstangen mit Blüten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für den Lavendelhonig die Lavendelblüten mit Stiel in ein Schraubglas stecken und mit Honig bedecken. **Tipp:** Je länger der Honig so gelagert wird, desto intensiver wird der Lavendelgeschmack.

Den kalten **Ziegenweichkäse** in sechs Röllchen schneiden. Die Röllchen in eine feuerfeste Form legen.

Für die Bröselkruste in einer Tasse 2 EL Semmelbrösel mit Schalottenwürfeln, 2 EL Bratöl, Salz und Pfeffer vermengen. Das Semmelbröselgemisch auf die Ziegenweichkäseröllchen häufen und leicht andrücken. Rundherum die gewaschenen Stachelbeeren verteilen.

Den Käse im vorgeheizten Backofen unterm Grill wenige Minuten grillen, bis die Brösel goldgelb gebräunt sind und die Stachelbeeren aufplatzen. Den Käse in der Form servieren. Etwas Lavendelhonig über die Bröselkruste tropfen und mit Brot reichen.

