

Gratinierter Ziegenweickäse mit Stachelbeeren und Lavendelhonig



Zutaten:

für 2 Personen

- 200 g Ziegenweickäse
- 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 Ziegenweickäse 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 Ziegenweickäseröllchen 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.