

Informationen zur Sendung vom 20.05.2025

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Personen)

Feldsalat mit Vinaigrette

Ca. 200 g Blattsalat nach Wahl
1 Zwiebel
1 TL Senf
25 ml Essig
75 ml Öl
1 TL Honig
Salz
Pfeffer

Gebackener Ziegenkäse

6 Stück Ziegenfrischkäse (ca. 40 g pro Stück)
3 Birnen, Pfirsiche oder Kaki Früchte
Frische Thymianzweige
2 – 3 EL Honig
Salz und Pfeffer

Außerdem

80 g Mandeln, Pekan- oder Walnüsse

Zubereitung

Den Salat waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Vinaigrette alle Zutaten in ein Twist-Off-Glas geben und kräftig schütteln. Die Zwiebel fein würfeln, abdecken und zur Seite stellen.

Die Birnen halbieren und das Kerngehäuse herauskratzen. Die Früchte unten am Boden etwas anschneiden, damit sie standfest sind. Das Obst auf einem geölten, kleinen Backblech oder in einer passenden Form platzieren.

Die Hälfte der Thymianblättchen mit Salz und Pfeffer über die Birnen streuen. Den Käse auflegen und abermals mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt alle Exemplare mit Olivenöl begießen und im Backofen bei – 180 Grad circa 15 Minuten – gratinieren. Die letzten Minuten der Backzeit die Nüsse mitrösten.

Anrichten

Den Salat mit Zwiebelwürfelchen und Vinaigrette vermischen und auf Tellern verteilen. Pro Portion einen überbackenen Ziegenkäse anlegen und die Portion mit etwas Honig beträufeln. Zum Schluss mit gerösteten Nüssen bestreuen.

Ullas Küchentipps

Käse und Obst austauschen

Statt Ziegenfrischkäse passt auch Ziegenrolle. Diese Sorte schmeckt intensiver. Die Rolle in 2 – 3 cm große Stücke teilen. Die Rinde nicht abschälen, sie hält den Käse in Form.

Statt Birnen passen später im Jahr Pfirsiche, Feigen oder Kaki-Früchte. Nicht zu viel Blattsalat auf den Teller geben – der Salat ist hier nicht der Hauptdarsteller. Es passen aber dafür fast alle Sorten. Schön sind auch Mischungen aus Brunnenkresse, Rucola, Radicchio, Romana -, Frisée- und Feldsalat.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!