

Gratinierter Ziegenkäse mit Äpfeln und Birnen

Für 2 Personen

300 g Ziegenfrischkäse	250 g Äpfel, Cox orange	250 g Birnen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Thymian	2 TL frischer Ingwer	200 g Zucker
1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Apfelessig	1 Zitrone
2 EL Semmelbrösel	1 EL Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Äpfel und die Birnen waschen, entkernen und klein würfeln. Den Ingwer ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel- und Birnenwürfel mit dem Senf, dem Apfelessig und etwas Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Mit Pfeffer würzen und zwanzig Minuten köcheln lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Den Schnittlauch und den Thymian klein hacken und zu den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ziegenkäse in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten und den Ziegenkäse hineinlegen. Die Zwiebel-Kräuter-Mischung über den Ziegenkäse verteilen. Die Semmelbrösel und die Butter in Flöckchen drüber verteilen. Unter fünf Minuten in den Backofen geben. Den Ziegenkäse auf einem Teller anrichten und das lauwarme Apfel-Birnen-Relish dazugeben.

Monika Pohl am 11. Januar 2011