

Filoteig-Küchlein mit Schafskäse und Kirschtomaten

Für zwei Personen

Für die Küchlein:

250 g Filoteig	12 Kirschtomaten	200 g cremiger Schafskäse
2 EL Akazienhonig	2 EL Agavendicksaft	200 g Schmand
4 EL Butter	6 TL Semmelbrösel	3 Stiele Thymian

Für den Rucolasalat:

1 Bund Rucola	1 Zitrone	1 EL Walnüsse
3 EL Olivenöl	100 ml Balsamico Essig	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Für die Küchlein den Schafskäse mit einem Esslöffel Honig, dem Agavendicksaft und dem Schmand verrühren. Die Tomaten halbieren und die Butter kurz in einem Topf zergehen lassen. Zwei Muffinformen oder kleine runde Auflaufformen mit etwas Butter einfetten. Anschließend den Filoteig in vier etwa zwölf mal zwölf Zentimeter große Quadrate schneiden. Die Quadrate dünn mit Butter bestreichen und in die Muffinformen jeweils zwei Teigblätter schräg übereinander gelappt hineinlegen. Dann einen Teelöffel Semmelbrösel in die Formen streuen und die Schafskäsecreme und die Tomatenhälften in den Mulden verteilen. Die Form anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Walnüsse hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Saft einer Zitrone auspressen. Dann den Saft mit Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Das Olivenöl und den Essig dazugeben und den Rucolasalat mit dem Dressing und den Walnüssen vermengen. Den Thymian zupfen und klein hacken. Die Muffins mit dem Salat auf Tellern anrichten, mit dem Thymian garnieren, den restlichen Honig darüber träufeln und servieren.

Leon Accurso am 25. November 2014