

Gratinierte Ziegenkäse-Speck-Türmchen auf Rucola

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

6 Scheiben Bacon	1 Apfel (Boskop)	100 g Ziegen-Weichkäse
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 TL Waldhonig	Butter, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

200 g Rucola	60 g Parmesan	2 EL dunkler Balsamico
3 EL Rapsöl	1 EL Waldhonig	4 TL Senf
Salz, Pfeffer		

Für die Garnitur:

2-3 Stängel Petersilie	4-5 Stängel Schnittlauch
------------------------	--------------------------

Den Backofen auf 200 Grad in der Grillfunktion vorheizen. Für die Speckhaube den Speck langsam ohne Zugabe von weiterem Fett in einer Pfanne anbraten und knusprig werden lassen. Den Speck auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Aus dem Honig, dem Senf, dem Essig und dem Öl ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thymian fein hacken. Das Kerngehäuse des Apfels ausstechen und den Apfel in zentimetergroße Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben im verbliebenen Speckfett langsam gar braten. Die Scheiben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen, mit etwas Thymian bestreuen, darauf jeweils eine kross gebratene Speckscheibe legen. Je einen Ziegenkäsetaler auf jede Apfelscheibe legen. Noch mal mit dem Thymian bestreuen und mit je einem Teelöffel Honig beträufeln. Unter dem Grill so lange gratinieren, bis der Käse leicht dunkel wird. Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Den Parmesan hobeln. Den Salat auf Tellern anrichten und den Parmesan darübergeben. Die Ziegenkäsetürmchen darauf stellen. Den Salat mit dem Dressing beträufeln, mit etwas Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren.

Jens Rigterink am 30. Januar 2015