

Schafskäse mit Oliven und Zitronen

Für 4 Personen

6 Blatt Gelatine	4 Zitronen	200 g Zitronenmarmelade
200 ml Hühnerbrühe	Zucker	6 g Agar-Agar
200 g gemischte Oliven, entkernt	400 g Schafskäse	3 Zweige Thymian
4 Stängel Schnittlauch	3 EL Olivenöl	ca. 100 g Frühlingsrollenteig

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Saft von 3 Zitronen auspressen, zusammen mit Zitronenmarmelade und Hühnerbrühe in einen Topf geben und evtl. mit etwas Zucker abschmecken. Agar-Agar untermischen und alles aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Zitronen-Hühnerbrühe-Mischung auflösen. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen und darauf die Masse ca. 5 mm hoch gießen und erkalten lassen (am besten in den Kühlschrank stellen). Die Hälfte der Oliven fein hacken, die Hälfte des Schafskäses zerbröseln. Thymian und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Hälfte der Kräuter mit gehackten Oliven und zerbröseltem Schafskäse und 1 EL Olivenöl vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, einen Streifen auf das erkaltete Gelee aufspritzen und in das Gelee einrollen. Ca. 8 cm große Stücke (wie Cannelloni) abschneiden und nochmals kalt stellen. Die Zitrone mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Fruchtfilets herausschneiden. Den restlichen Käse in Stücke schneiden und diese einzeln mit den restlichen Kräutern in etwas Frühlingsrollenteig einwickeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten knusprig braten. Die Zitronen-Käse-Röllchen mit dem gebratenen Käse anrichten, restliche Oliven und Zitronenfilets dazu geben. Dazu passt Weißbrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. September 2010