

Schafskäse mit Schwarzkümmel, Fenchel-Oliven-Emulsion

Für 4 Personen

2 Fenchelknollen	3 Zweige Thymian	1 TL Schwarzkümmel
2 TL Schwarzkümmelöl	300 g Fetakäse aus Schafsmilch	1 Schalotte
140 ml Olivenöl	2 TL Fenchelsamen	Salz
Zucker	2 Bio-Zitronen	1/2 TL Honig
4 Blätter Brickteig	2 EL Kalamata-Oliven	

Fenchelknollen waschen und putzen, das zarte Fenchelgrün zum Garnieren beiseite legen. Die Fenchelabschnitte vom Putzen klein schneiden, in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen.

Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schwarzkümmel mörsern, dann in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Gerösteten Schwarzkümmel mit Schwarzkümmelöl und Thymian mischen und gründlich mit dem Schafskäse vermischen.

Schalotte schälen und fein schneiden. Eine Fenchelknolle in feine Würfel schneiden. Die Schalotte in einer Pfanne mit 20 ml Olivenöl anschwitzen, Fenchelwürfel zugeben, mit 1 TL Fenchelsamen, Salz und Zucker würzen, ca. 100 ml des passierten Fenchelwassers zugeben und Fenchel weich dünsten. Eine Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Die übrige Fenchelknolle in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. 1 TL Fenchelsamen fein mörsern und mit 1-2 EL Zitronensaft und 30 ml Olivenöl zu den Fenchelscheiben geben. Mit Salz und Zucker würzen und alles gut mischen.

Den weichgedünsteten Fenchel fein pürieren, falls nötig durch ein Sieb passieren. Mit einem Pürierstab ca. 60 ml Olivenöl einmischen, die Emulsion noch einmal abschmecken mit Zitronenabrieb, Salz und Honig.

Die übrige Zitrone mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet, dann die Fruchtfilets ausschneiden.

Den Schafskäse in 4 Scheiben portionieren und jeweils in Brickteig einwickeln. In einer Pfanne mit 30 ml Olivenöl die Käsepäckchen von allen Seiten goldbraun braten.

Gebratene Käsepäckchen mit roh mariniertem Fenchel und pürierten Fenchel auf Tellern anrichten, mit Oliven, Zitronenfilets und Fenchelgrün garnieren und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 24. Juni 2015