

Käsebröte vom Grill mit selbstgekochtem Feigen-Senf

Für 6 Personen

Für den Feigensenf:

2 EL Senfkörner	2 Blatt Gelatine	500 g reife Feigen
200 g Zucker	ca. $\frac{1}{2}$ EL Senfpulver	1 kleine gehackte Chili
1 EL Honig	1 EL Weißweinessig	Salz, Zucker, Pfeffer
Piment-d'Eslette, Kümmel		

Für den Brotteig:

20 g frische Hefe	1 Prise Zucker	200 ml Milch
4 EL Olivenöl	500 g Weizenmehl (Type 550)	1-2 TL Salz

Für den Belag:

200 g Manchego	200 g Romadur	200 g Allgäuer Bergkäse
200 g Brie	1 Bund krause Petersilie	1 Bund Estragon
2 EL Kümmel	50 g schwarze Oliven	50 g grüne spanische Oliven
1 TL Bio-Zitronenschale	6 EL Sonnenblumenöl	4 Feigen
2 EL Walnüsse		

Senfkörner über Nacht mit Wasser bedeckt einweichen.

Am folgenden Tag für den Teig ca. 225 ml Wasser gut handwarm erwärmen. Hefe und Zucker ins Wasser einrühren. Milch und Olivenöl unterquirlen. Nach und nach unter das Mehl kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Salz gründlich unterkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Für den Senf Gelatine kalt einweichen. Feigen putzen, in Stücke schneiden mit dem Zucker vermischen. Feigen-Zucker-Mischung aufkochen. Übrige Zutaten zugeben. Weitere 2 Minuten köcheln lassen. Kräftig süßlich-scharf abschmecken. Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der Mischung schmelzen. Auskühlen lassen.

Gesamten Käse in etwa daumendicke, längliche Stücke schneiden. Den Teig nochmals gründlich durchkneten und in vier gleichgroße Portionen teilen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Kümmel mörsern oder hacken. Eine Teigportion mit Kümmel und Petersilie verkneten.

Oliven fein hacken. Oliven und Piment d'Eslette mit einer weiteren Teigportion verkneten. Estragon abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Estragon, Zitronenschale und eine Teigportion verkneten. Übrige Teigportion pur belassen.

Teige auf wenig Mehl portionsweise dünn oval ausrollen. Oliventeig mit Manchegostücken belegen, zu Taschen zusammenklappen. Brikäse in den Estragon-Teig einwickeln. Kümmel-Teig mit Bergkäse füllen und den übrigen Teig mit Romadur belegt zu Taschen formen.

Teigtaschen dünn mit Sonnenblumenöl bestreichen. Den vorgeheizten Grillrost ebenfalls einfetten. Teigtaschen auf dem heißen Grill, an nicht zu heißer Stelle, von beiden Seiten grillen, bis der Teig gegart ist. Käsebrottaschen mit übrigen Feigen, Nüssen und nach Belieben Kräutern garniert anrichten. Den Feigensenf dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 06. Juli 2016