Gebackener Roquefort mit Quitten-Kompott

Für 4 Personen

Für das Portweingelee:

400 ml Portwein	4 g Agar-Agar	Pfeffer

Für die Quitten:

250 ml Weißwein	200 g Zucker	2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	2 Quitten	

Für Käse und Essigschalotten:

4 Schalotten	200 ml Weißweinessig	Salz
Zucker	1 EL Butterschmalz	300 g Roquefort
50 g Crème-fraîche	2 Eigelb	30 g Butter
250 g Filoteig	1 Radicchio	50 g Frissée
1 TL scharfer Senf	3 EL Walnussöl	1 Bund Schnittlauch
30 g Walnusskerne		

Portwein in einen Topf geben und aufkochen, Agar-Agar einrühren, nochmal aufkochen und mit Pfeffer abschmecken.
Dann in eine flache Auflaufform gießen, ca. 2 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.
Weißwein, Zucker, Piment und Lorbeerblatt in einen Topf geben und aufkochen.
Die Quitten schälen, Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden, sofort in den Weinsud geben und weich kochen. Anschließend im Sud abkühlen lassen. 5. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.
Schalotten schälen, drei Schalotten in feine Ringe schneiden. Übrige Schalotte in feine Würfel schneiden.
In einem Topf den Essig aufkochen, mit Salz und Zucker abschmecken, die Schalottenringe zugeben, den Topf vom Herd ziehen und Schalotten darin ziehen lassen. 8. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Schalottenwürfel darin anschwitzen.
Käse in eine Schüssel geben, die angeschwitzten Schalotten darauf geben und mit einer Gabel zerdrücken. Crème fraîche und Eigelbe zugeben und untermischen.
Butter in einem Topf schmelzen.
Filoteig in 12 ca. 12 cm große Quadrate schneiden. Je 3 Teigblätter übereinanderlegen, mit geschmolzener Butter bestreichen und mit der gebutterten Seiten nach unten in vier Muffinförmchen drücken und diese damit auskleiden. Der Teig sollte jeweils ca. 2 cm über die Form herausragen.
Die Käsemasse in die vorbereiteten Förmchen einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen. Nach dem Backen sollte die Käsemasse noch leicht flüssig sein.
Radicchio und Frisée putzen, waschen und abtropfen lassen.
Das ausgekühlte Portweingelee aus der Form nehmen und in Stücke schneiden.
Die gebackenen Käsetörtchen vorsichtig aus der Form lösen.
2 EL vom Essigsud abnehmen und mit Senf und Walnussöl zu einer Vinaigrette mischen. Die Salate damit marinieren.
Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Walnüsse andrücken.
Käsetörtchen in der Tellermitte anrichten, Salat, Quittenscheiben, Essigschalotten und Portweingelee darum herum anrichten, Walnüsse und Schnittlauch überstreuen.

Jacqueline Amirfallah am 25. Oktober 2017