

Gratinierter Ziegenkäse mit Rhabarber-Pfeffer-Chutney

Für zwei Personen

Für den gratinierten Ziegenkäse:

140 g Ziegenkäserolle flüssiger Blütenhonig

Für das Rhabarber-Pfeffer-Chutney:

125 g Rhabarber	5 g Ingwer	4 cl Himbeer-Essig
15 g Zucker	2 Zweige Estragon	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
5 g grüne Pfefferkörner	1 TL Senfkörner	flüssiger Blütenhonig
Salz		

Für die Garnitur:

10 g Rucola	10 g Pinienkerne	1 TL Olivenöl
-------------	------------------	---------------

Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für das Rhabarber-Pfeffer-Chutney Ingwer schälen und fein reiben. Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Zucker in einer Sauteuse hellbraun karamellisieren. Senfkörner, Ingwer und Vanille dazugeben und mit Himbeer-Essig ablöschen. Rhabarber schälen, würfeln und hinzugeben. Mit anschwitzen, Flüssigkeit fast vollständig reduzieren. Pfefferkörner grob zerstoßen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Pfefferkörner und Estragonblätter unter den Rhabarber heben. Mit Salz und etwas Honig abschmecken.

Für den gratinierten Ziegenkäse Käse in Scheiben schneiden, auf einer Seite mit etwas Honig bestreichen und im Ofen für circa fünf Minuten gratinieren.

Für die Garnitur Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Rucola waschen, trocken-schleudern und mit Olivenöl marinieren. Chutney auf Teller geben, mit Pinienkernen bestreuen, mit mariniertem Rucola garnieren, Ziegenkäse darauf anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2016