

Überbackener Ziegenkäse-Crostini

Für zwei Personen

200 g Ziegenkäse, jung	0,5 Baguette-Stange	80 g Rucola
2 EL Honig	1 TL Senf	40 g Butter
2 EL Geflügelfond	3 EL Olivenöl	2 EL dunkler Balsamicoessig
3 Zweige Thymian	2 Zweige Majoran	bunter Pfeffer
Meersalz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rucola putzen, von den groben Stielen befreien, waschen und trocken schütteln. Den Thymian ebenfalls waschen, trocknen, ein paar Blätter zupfen und grob hacken. Den Balsamicoessig, den Geflügelfond, einen halben Teelöffel Senf und das Olivenöl miteinander vermengen. Das Dressing herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Scheiben von dem Baguette schräg abschneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten. Anschließend in eine feuerfeste Form legen. Den Honig mit dem Thymian erhitzen in einem Topf erhitzen. Den Ziegenkäse in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf die gerösteten Baguettescheiben legen und mit der Honig-Thymian-Masse beträufeln. Das Ganze für fünf Minuten im Backofen überbacken und weitere fünf Minuten unter dem Grill bräunen. Den Rucola mit dem Dressing vermengen. Die fertigen Ziegenkäse-Crostini aus dem Ofen nehmen. Die überbackenen Ziegenkäse-Crostini mit dem Rucolasalat auf Tellern anrichten und mit dem Majoran garnieren.

Horst Lichter am 28. Januar 2011