

Überbackener Ziegenkäse mit Speck, Baguette und Salat

Für vier Portionen

Für den Käse:

4 Ziegenkäsetaler	8 Scheiben Tiroler Speck	2 TL Honig
2 EL Olivenöl	2 Stiele Thymian	

Für den Salat:

1 kl. Bund gemischte Kräuter	50 g Butter	8 Scheiben Baguette
1 Kopfsalat	2 EL Apfelessig	2 EL Rapskernöl
1 TL Süßer Senf	Salz, Pfeffer	

Ziegenkäse mit dem Speck umwickeln und in vier kleine Auflaufformen verteilen. Mit dem Honig und Olivenöl beträufeln, Thymianblättchen darauf streuen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad zehn Minuten backen. Kräuter abrausen, trocken schütteln und fein hacken. Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, gehackte Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen. Baguettescheiben mit der Kräuterbutter bestreichen und für etwa drei Minuten mit in den Backofen geben. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Blätter in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Schüssel geben. Für das Dressing Apfelessig mit dem Senf verrühren, Öl untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kopfsalat damit marinieren. Salat mit den Brotscheiben anrichten und jeweils einen Ziegenkäse im Förmchen dazu servieren.

Horst Lichter am 13. September 2014