

Gebackene Käsevariation mit Honig-Kräutersauce

- Rezept von Torsten Bornemann -



Für 3-4 Personen:

1x Büffeta, 1x Le petit blanc und 1x Buffalino
250g Honig (besonders lecker: Heidehonig)
etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer
Kräuter (Thymian, Rosmarin...)
1 Ei, etwas Mehl, gemahlene Haselnüsse

Den Büffeta machen wir in einer Haselnußkruste: den Käse dazu von allen Seiten bemehlen, danach in einem verquirlten Ei, anschließend in gemahlenen Haselnüssen wenden. Natürlich kann man auch andere Nüsse oder Dinkelpaniermehl nehmen. Den Käse dann bei mäßiger Hitze mit Olivenöl in der Pfanne braten. Wer mag: dem Öl kurz vor Ende des Bratens ein paar Kräuter begeben.

Die beiden runden Käse platzieren wir auf je einem Kräuterzweig in einer Auflaufform und legen ebenfalls einige Kräuter oben auf..

Den Honig erwärmen, damit er schön flüssig wird. Mit einer Prise Salz und Pfeffer sowie dem Olivenöl vermischen und über die beiden Käse verteilen.

Bei ca. 150°C Umluft im Backofen etwa 10-15min backen. Der Honig soll auf dem Käse und am Rand der Form gerade so karamellisieren.

Den Käse aus der Auflaufform nehmen, anrichten und die restliche Honigsauce evtl. etwas mit Wasser verdünnt extra reichen.

Als Beilagen gemischten Blattsalat, Tomaten und Baguette oder Brot.

Die Honigsauce kann hier auch als Salatdressing genutzt werden. Einfach etwas Zitronensaft zum verdünnen unterrühren.