

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Gegrillter Ziegenkäse mit Marillen

Koch: Yulia Haybäck

Zutaten:

Für den Ziegenkäse

- 4 kleine Ziegenkäse oder 2 Ziegenrollen
- 3 EL Olivenöl
- 4 TL Honig
- Schale von je ¼ Zitrone und Orange
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Orangensaft
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Piment d'Espelette
- etwas Rosmarin und Thymian

Für die flambierten Marillen

- 8–12 Marillen (je nach Größe)
- 1 EL Butterschmalz
- 50 ml Likör
- ½ TL gemahlene Vanille
- ½ TL gemahlene Tonkabohne
- 2–3 EL Muscovadozucker
- 1 Prise Salz
- Purpurbasilikum zum Garnieren

Zubereitung:

Den Ziegenkäse vor dem Grillen gut kühlen, damit er seine Form behält. Am besten zuerst die Marillen zubereiten und den Käse erst unmittelbar vor dem Servieren grillen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Für die Marinade den Knoblauch fein hacken, die Thymianblättchen abzupfen und den Rosmarin fein schneiden. Olivenöl, Honig, Zitronen- und Orangensaft, Zitronen- und Orangenschale, Knoblauch sowie Piment d'Espelette verrühren, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat. Den Ziegenkäse darin 4–6 Stunden marinieren.

Den Grill für direkte Hitze auf etwa 220 °C vorheizen.

Den Käse aus der Marinade nehmen, vorsichtig trocken tupfen und die Marinade beiseitestellen. Den Ziegenkäse mit Vorsicht direkt auf dem Grillrost oder alternativ auf einem Räucherbrett, in einer Grillpfanne oder auf Backpapier mit Alufolie etwa 2 Minuten pro Seite grillen.

Für die Marillen eine gusseiserne Pfanne stark erhitzen. Das Butterschmalz hineingeben und die halbierten Marillen darin etwa 10 Minuten grillen, dabei gegebenenfalls einmal wenden. Den Muscovadozucker hinzufügen und schmelzen lassen. Mit dem Likör ablöschen und die Marillen vorsichtig flambieren. Dabei das Feuerzeug an den Pfannenrand halten, die Alkoholflasche außer Reichweite stellen und während der Flamme keinen weiteren Alkohol nachgießen. Vanille, Tonkabohne und eine Prise Salz zugeben.

Den gegrillten Ziegenkäse zusammen mit den flambierte Marillen anrichten, mit etwas der Marinade beträufeln und mit Purpurbasilikum garnieren. Sofort servieren.