

Ziegenkäse mit Honig, Quendel und Müritz-Lammrücken

Kategorie Fleisch **Portionen** 4 **Datum**

Zutaten

1	Blatt	Gelatine	
200	g	Ziegenkäse	gereift z.B. Bio I
100	ml	Honig	
0,5	Bund	Quendel	Wilder Thymian
1	Prise	Kurkuma	
100	ml	Holunderblütenfond	
480	g	Lammrücken	schier
1,5	g	Agar Agar	
50	g	Ziegenquark	
6	EL	Lammjus	
20	g	Tomaten	halbgetrocknet
4-6	Stck.	Kartoffeln	
1	Stck.	Aubergine	
1	Stck.	Chili	
1	Stck.	Limone	
50	ml	Wasser	



bildname: Ziegenkäse mit Que

Zubereitung

Den Honig mit dem Holunderblütenfond, Wasser und dem Agar-Agar aufkochen. Die Hälfte des Quendels fein zupfen und dazugeben. Das Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem Fond auflösen. 3mm dick auf ein Blech gießen und kaltstellen. Den Rand vom Ziegenkäse abschneiden und den Käse dann durch ein Sieb streichen. Mit dem Quark, etwas Honig und Olivenöl glattrühren. Vom Honiggelee 6cmx5cm große Rechtecke schneiden. Die Tomaten hacken und mit dem gezupften Quendel zu der Ziegenkäsemasse geben. Leicht salzen, auf den Gelee spritzen und einrollen. Bei 50°C warm stellen. Aus der Aubergine 4 Scheiben schneiden und daraus 4 Rechtecke. Diese von beiden Seiten grillen und mit Chili, Limone, Quendel und Honig marinieren. 4 Kartoffeln in je einen Würfel schneiden. Vom Rest der Kartoffeln 8 gleichmäßige Scheiben von ca. 3-4 mm Dicke. Die Kartoffeln mit Olivenöl, Salz und Quendel bei 105°C im Ofen garen. Die 4 Würfel dann aushölen, wie Bratkartoffeln nachbraten und mit der restlichen Käsemasse füllen. Die Scheiben grillen oder braten. Nun den Lammrücken scharf von allen Seiten anbraten, würzen, 2-3 Minuten in den auf 175°C vorgeheizten Ofen schieben, aufschneiden und alles anrichten.

