

Ziegenkäse-Cognac-Creme mit Kruste, Olivenöl-Honig-Soße

Für zwei Personen

60 g harter Ziegenschnittkäse	100 g Ziegenfrischkäse	1 Zitrone
10 g Mehl	1 Ei	2 EL Sesam
75 g Sahne	50 g Honig	25 ml Cognac
40 ml Olivenöl	70 g Honig	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Ziegenkäse fein reiben. Das Ei trennen und das Eiweiß und das Mehl zu dem Ziegenkäse geben. Den Sesam dazugeben. Diese Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und sieben Minuten backen. Anschließend aus der gebackenen Masse Quadrate ausschneiden. Anschließend weitere fünf Minuten im Backofen backen. Für die Crème den Frischkäse mit 30 Gramm Honig und dem Cognac verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Olivenöl mit 40 Gramm Honig und dem Zitronensaft vermischen. Je eine Ziegenkäse-Kruste auf den Teller legen und die Ziegenkäsecreme darauf geben. Mit der Soße garnieren und servieren.

Christina Pohl am 29. März 2012