

Ziegenkäse im Speckmantel, Zwetschgenröster, Hokkaido

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:	2 Ziegenkäsetaler, á 40-50 g	4 Sch. Bauchspeck
2-3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	
Für den Kürbis:	250-300 g Hokkaido	1 cm Ingwer
1 TL Honig	1 EL Rapsöl	1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	Salz, Pfeffer
Für den Zwetschgenröster:	4 Zwetschgen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb	1 TL Butter	1 TL Balsamico
Rotwein	1 TL brauner Zucker	1 Prise Zimt
Für die Walnussbrösel:	2 EL Walnüsse	1 TL Butter
1 EL Weißbrotbrösel	1 Prise Salz	
Für die Garnitur:	Kürbiskernöl	1-2 EL Kürbiskerne
1-2 Zweige Thymian		

Für den Ziegenkäse:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäsetaler mit je zwei Speckscheiben über Kreuz einwickeln. Mit etwas Pfeffer würzen.

In heißer Pfanne ohne Öl, mit Thymian, von allen Seiten 2-3 Minuten pro Seite knusprig anbraten.

Kurz im Ofen bei 100 Grad warmhalten. Nicht zu lange, sonst kann der Käse auslaufen.

Für den Kürbis:

Kürbis putzen und in Spalten schneiden. Ingwer reiben. Spalten mit Öl, Honig, Rosmarin, Ingwer, Zimt, Currypulver, Salz und Pfeffer marinieren.

In einer Pfanne 15 Minuten goldbraun braten, bis sie weich und karamellisiert sind.

Für den Zwetschgenröster:

Zwetschgen putzen und vom Kern befreien. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwetschgen zugeben. Mit Zucker karamellisieren lassen, dann mit Balsamico, Rotwein und Zitronensaft ablöschen. Mit Zimt und Orangenabrieb abschmecken, leicht einkochen, bis die Zwetschgen weich sind, aber Form behalten.

Für die Walnussbrösel:

Walnüsse hacken. Butter schmelzen, Walnüsse und Brösel darin rösten, bis sie goldbraun sind. Leicht salzen, knusprig halten.

Für die Garnitur:

Kürbisspalten fächerförmig auf Teller platzieren. Speck-Ziegenkäse mittig oder leicht versetzt anrichten. Zwetschgenröster punktuell verteilen. Mit Walnussbröseln bestreuen. Mit Kürbiskernöl beträufeln, mit gehackten Kürbiskernen und Thymian bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Auer am 11. September 2025