

Gebackener Hirtenkäse mit Roter Bete und Pflaumen



Zutaten (für 4 Personen)

Für den Gebackenen Käse:

200 g Hirtenkäse
50 g Mehl
2 Eier
200 g Pankobrösel
200 g Butterschmalz

Für die Creme :

75 ml Milch
1 TL Thymian, gehackt
1 EL Honig
250 g Hirtenkäse
100 ml Schlagsahne
100 g Sauerrahm

Außerdem:

250 g Rote Bete, vorgegart
2-3 rote Pflaumen
1-2 EL Pflanzenöl
1 EL Balsamicoessig
50 g gebrannte Mandeln



Zubereitungszeit
50 Min. +
2h Kühlzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Den Hirtenkäse in mundgerechte Stücke schneiden. Erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und Pankobrösel wenden.
2. Für die Creme Milch aufkochen, Thymian und Honig dazu geben und 5 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit den restlichen Zutaten fein pürieren. Nochmal durch ein feines Sieb geben und in einen Sahnesiphon füllen. Die CO2 Patrone einsetzen und 10-15 mal gut schütteln. Mindestens 2h kalt stellen.
3. Die Käsewürfel in Butterschmalz 2 Min. rundherum goldbraun ausbacken.
4. Rote Bete in Spalten schneiden. Die Pflaumen in dünne Scheiben hobeln. Aus Balsamico, Öl und einer Prise Salz eine Vinaigrette herstellen. Rote Bete darin marinieren. Die Mandeln grob hacken und alle Zutaten zusammen auf einem Teller dekorativ anrichten. Mit Käsecremetupfen garnieren.