

Gratinierter Saint Maure auf Wildkräutern mit Sabayon von Salbeihonig (Cornelia Poletto)

Für 4 Personen:

- 1 Saint Maure (Ziegenkäse)
- 1 EL Pecannüsse
- 1 Scheibe Toastbrot
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 Salbeiblätter
- 1 TL Pecannussöl
- 150 g gemischte Wildkräuter
- 1 TL alter Balsamicoessig
- 2 EL Olivenöl

Für die Sabayon:

- 2 Eigelb
- 2 EL Salbei- oder Eukalyptushonig
- 2 EL Weißwein

Zubereitung:

Das Toastbrot, die Pecannüsse, die Petersilie und Salbeiblätter im Mixer fein mahlen. Den Käse in vier Portionen schneiden und mit Pecannussöl bestreichen. Anschließend mit der Panade bestreuen und unter dem vorgeheizten Grill gratinieren.

Alle Zutaten für die Sabayon in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig rühren. Salbeihonig ist rar. Falls Sie ihn nicht bekommen sollten, können Sie als Alternative auch Eukalyptushonig verwenden.

Die Wildkräuter mit dem Balsamico und Olivenöl marinieren und auf vier Teller verteilen. Den gratinierten Käse darauf setzen und mit Sabayon garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Portion ca.

Kalorien: 334

Joule: 1400

Protein: 16,5 g

Fett: 26,3 g

Kohlenhydrate: 8 g



Honig-
Verband e.V.