

Kochen

Peter Scharff

Dienstag, den 11.08.2020

Schafskäse mit Wassermelone und Kapuzinerkresse

Für 4 Personen

Zutaten

Für Wassermelone und Schafskäse

1 Wassermelone (ca. 1 kg)
4 Scheiben Schafskäse (à ca. 150 g)
1 Baguette
5 EL Butter
Salz
Pfeffer

Für das Dressing

1 Bund Kapuzinerkresse mit Blüten
2 Stiele Majoran
80 g Babyleafes
200 g Erdbeeren
150 g Himbeeren
4 EL Apfelessig
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Chilipulver
5 EL Olivenöl
100 g Himbeeren



Zubereitung

1. Die Wassermelone halbieren, in grobe Würfel schneiden. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen die Melonenwürfel auf zwei Seiten kurz anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Backofen auf ca. 60-70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Schafskäse mit etwas Pfeffer bestreuen. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten erwärmen.
3. Den Käsebruch (Brösel, die beim Schneiden abfallen) in der Melonenpfanne ohne Fett ca. 1-2 Minuten karamellisieren lassen.
4. Inzwischen das Baguette in Scheiben schneiden. 1 EL Butter portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Brot darin von beiden Seiten leicht goldbraun rösten.
5. Die Baguettescheiben mit der übrigen Butter bestreichen und salzen sowie pfeffern.
6. Kapuzinerkresse, Majoran, Babyleafes putzen, abbrausen und trockenschütteln.
7. Erdbeeren und Himbeeren putzen. 150 g Erdbeeren, 100 g Himbeeren, Essig, Salz, Zucker, Chilipulver und Olivenöl pürieren und abschmecken.
8. Kapuzinerkresse, Babyleafes, Majoranblättchen auf Tellern anrichten. Wassermelone und Schafskäse darauf anrichten. Mit Dressing beträufeln. Kapuzinerblüten, Him- und Erdbeeren darauf verteilen. Mit dem Röstbrot anrichten.