

GUILLAUME  
MARINETTE



Genial  
einfache  
KÄSE-IDEEN  
aus dem  
Backofen

# Ofenkäse

GUILLAUME MARINETTE

Fotografie: David Japy

Foodstyling: Christine Legeret

# OFENKÄSE

**GENIAL EINFACHE KÄSE-IDEEN  
AUS DEM BACKOFEN**

JAN THORBECKE VERLAG

# Inhalt

## **MONT D'OR**

Mont d'Or wie ein Käsefondue mit Knoblauch und Weißwein.....	4
Mont d'Or mit Äpfeln und Armagnac.....	6
Mont d'Or mit getrockneten Tomaten und Haselnüssen .....	8
Mont d'Or mit Honig, Walnüssen und Rosinen. 10	
Mont d'Or mit Kartoffeln im Schlafrock.....	12
Mont d'Or mit Arme-Ritter-Sticks.....	14
Gefüllte Rollen mit Speck und Kartoffeln.....	16
Samosa-Stern mit Fleischfüllung.....	18
Käsefondue mit Tacos .....	20
Knoblauch-Overkill .....	22
Würstchenkranz.....	24
Blätterteigblume mit zweierlei Schinken.....	26
Pizzablume mit rohem Schinken und Pesto .....	28
Fondue-Tarte mit Kartoffeln .....	30

## **CAMEMBERT**

Camembert mit Honig-Rosmarin-Mürbteigtalem.....	32
Camembert mit Speck und Zwiebeln.....	34
Camembert mit Feigen und Entenbrust.....	36

Camembert mit gegrillter Paprika und rotem Pesto .....	38
Spargel im Schlafrock .....	40
Camembert mit Curry-Croûtons.....	42
Camembert mit Tomate-Basilikum-Croûtons .....	44
Blätterteigspieße mit Würstchen und Tomaten.....	46
Frittierte Kartoffelbällchen .....	48
Käsewindbeutel, Pistazien und Schattenmorellen.....	50
Chorizo-Brioche.....	52
Camembert-Kranz.....	54
Herzoginkartoffelkranz .....	56
Gerollter Kranz .....	58
Champignon-Schiffchen .....	60

## **REBLOCHON, BRIE & CIE**

Reblochon mit Zwiebeln und Cumin .....	62
Brie aus dem Ofen mit Hafertalem.....	64
Zweierlei Käsefondue .....	66
Gemüse-Pommes mit Kochkäse-Dip.....	68
Galettes-Strudel .....	70







*Mont d'Or*

# WIE KÄSEFONDUE MIT KNOBLAUCH UND WEISSWEIN

Vorbereitung: 2 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen

1 Mont d'Or (400 g)

2 cl trockener Weißwein

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Knoblauch fein hacken. Die Käserinde kreuzförmig einschneiden. Knoblauch in den Käse stecken und den Käse mit dem Weißwein begießen. 25 Minuten in der Spanschachtel backen.

Mit gerösteten Brotwürfeln servieren, die in den Käse getunkt werden.









# Mont d'Or MIT ÄPFELN UND ARMAGNAC

Vorbereitung: 10 Minuten

Backzeit: 35 Minuten

Für 3 Personen

2 Äpfel (z.B. Golden Delicious)

50 g Butter

1 EL brauner Zucker

1 Mont d'Or (400 g)

3 cl Armagnac

Die Äpfel schälen und vierteln, die Kerngehäuse entfernen. In einer heißen Pfanne die Butter schmelzen lassen, die Apfelspalten dazugeben und mit Zucker bestreuen. Unter regelmäßigem Rühren 5–10 Minuten karamellisieren lassen.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen.

Die obere Rinde des Mont d'Or abschneiden und den Armagnac in den Käse gießen. Die karamellisierten Äpfel darauf verteilen und 25 Minuten im Ofen backen.



