

GUILLAUME
MARINETTE



Genial
einfache
KÄSE-IDEEN
aus dem
Backofen

Ofenkäse



THORBECKE

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.

