

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-Mürbteigtalern.....	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 Hafertalern.....	64
Zweierlei Käsefondue	66
Gemüse-Pommes mit Kochkäse-Dip.....	68
Galettes-Strudel	70





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.







Blätterteigblume **MIT ZWEIERLEI SCHINKEN**

Vorbereitung: 25 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Für 6 Personen

3 Packungen Blätterteig
5 Scheiben gekochter Schinken
5 Scheiben roher Schinken
1 Mont d'Or (400 g)
1 Eigelb

Den Ofen auf 210 °C vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen. Mit einer Kaffeetasse oder einer Ausstechform Kreise aus dem Teig, dem gekochten und dem rohen Schinken ausstechen (oder den Schinken in Streifen schneiden).

Die Hälfte der Teigscheiben mit gekochtem Schinken und die andere Hälfte der Teigscheiben mit rohem Schinken belegen.

Jeden Kreis einmal vom Rand bis zur Mitte einschneiden. Eine Ecke anheben und alles zu einer Art Rosenblüte zusammenrollen.

Die einzelnen Blüten mit dem zweierlei Schinken abwechselnd auf einem mit Backpapier belegten Backblech um den Mont d'Or in seiner Schachtel anordnen. Vorsichtig mit dem Eigelb bepinseln. 25 Minuten backen und heiß servieren.



DANKSAGUNGEN

Vielen Dank an Emmanuel, Rose-Marie, Audrey und das ganze Team von Marabout für Eure Treue und Euer Vertrauen. Die Zusammenarbeit mit Euch macht großen Spaß.

Für David und Christine. Danke für eure Arbeit und Euren Spaß am Essen: Den Mont d'Or mit Äpfeln und Armagnac in weniger als zwei Minuten zu vernichten ist ein Rekord!

Für Francis, meinen kleinen Sonnenschein und Gastrokritiker!

Für meinen Großvater, der einer der ersten Leser sein wird, und für Christelle (und ihre Töchter), die sämtliche Rezepte in diesem Buch ausprobieren werden, da bin ich mir sicher.

Für Franck, der immer die richtigen Flaschen als Begleitung für gute Abende findet!

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Aus dem Französischen übersetzt von Karen Gerwig

Alle Rechte vorbehalten

© der französischen Originalausgabe unter dem Titel: *les Boîtes à*

Fromage au four Hachette Livre (Marabout), Paris 2018

© der deutschen Übersetzung 2019 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Fotografie: David Japy

Foodstyling: Christine Legeret

Hergestellt in China

ISBN 978-3-7995-1418-7 (Print)

ISBN 978-3-7995-1437-8 (eBook)

