

Vorspeisen

Ziegentomme mit Kardamom und Orangenblütenhonig

Zutaten:

- 3 Kardamokapseln
- 4 Scheiben nicht zu junger Ziegentomme (1 - 1,5 cm dick)
- Mehl
- 2 EL Pflanzenöl
- 4EL Orangenblütenhonig
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- Die Kardamomkapseln halbieren, Saat entnehmen, im Mörser zerstoßen und gleichmäßig auf einem Schneidebrett ausstreuen.
- Die Käsescheiben auf den Kardamom legen und andrücken, sodass er haften bleibt und anschließend in Mehl wälzen.
- In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Scheiben bei relativ großer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten (Wenn man ihn zu langsam anbrät, reißt er in der Pfanne auf und läuft aus).
- Den heißen Käse auf den Tellern anrichten. Den nicht zu kalten Honig mit einem Löffel in Fäden auf dem Käse verteilen.
- Den Pfeffer grob darüber mahlen und umgehend servieren.

Sonstiges:

Zitat von Ingo Holland: "Ein absolut unkompliziertes Gericht mit einer total aufregenden Aromatik, das ich wegen seiner Einfachheit liebe"

Quelle: Ingo Holland

Eindeutige ID: #1002

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:59