



[Drucken](#)

Gratinierter Bergkäse mit karamellisierten Äpfeln



Zutaten für 4 Personen

- 300 g Allgäuer Bergkäse
- ¼ Bund Thymian
- 1-2 Rosmarinzweige

Für den Salat:

- 100 g Feldsalat
- 1 EL Apfelessig
- ½ TL Senf
- 5 TL Nussöl

Für die Äpfel:

- 600 g Äpfel (z.B. Cox' Orange)
- ½ Bund Lauchzwiebeln
- 40 g bayer. Butter
- 40 g Zucker
- 2 cl Calvados oder Orangenlikör
- Pfeffer, Salz, gemahlener Kümmel

Zubereitung:

1. Den Ofen Grill oder einen Salamander vorheizen. Bergkäse in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech legen. Thymian und Rosmarin waschen, trockenschütteln und fein hacken. Feldsalat gründlich waschen und abtropfen. Aus Apfelessig, Senf und Nussöl eine Sauce für den Salat rühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Äpfel waschen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse herausschneiden, die Apfelstücke in Spalten schneiden. Lauchzwiebeln putzen und waschen. Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Butter in einer großen schweren Pfanne aufschäumen, den Zucker einstreuen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Apfelspalten dazu geben, durchschwenken und 5 Min. karamellisieren. Lauchzwiebeln untermengen und mit Calvados ablöschen. Die Äpfel mit einer Prise gemahlenem Kümmel würzen, abschmecken.
3. Allgäuer Bergkäse unter dem Grill 2-3 Min. überbacken, mit Thymian und Rosmarin bestreuen, 1 Min. fertig grillen. Den Feldsalat mit der Nussölsauce mischen und auf große Teller verteilen. Ge grillten Käse mit einer breiten Palette vorsichtig auf die Teller setzen und mit den Äpfeln sofort servieren.

Tipp: Sie können fast alle bayer. Käsesorten für dieses Gericht verwenden, einzeln oder auch gemischt. Käsesorten, die stark zerlaufen, sollten Sie in flachen, ofenfesten Keramikformen gratinieren und in der Form servieren.