



hr1-DOLCE VITA

Yotam Ottolenghi

Feta in der Sesamkruste und Honigsirup mit schwarzer Limette

Für 8 Personen

ZUTATEN:

Feta und Sesamkruste:

2 Stücke Feta (360 g), jeweils
in 4 Dreiecke geschnitten
35 g Reismehl (oder Mehl, falls es nicht
glutenfrei sein muss)
1 großes Ei, gut verquirlt
100 g schwarzer und heller Sesam,
leicht geröstet
2 EL Olivenöl
½ EL Zitronenthymianblätter (oder
gewöhnliche Thymianblätter)

Sirup:

120 g flüssiger Honig
1 TL gemahlene schwarze
Limetten (s. S. 50; nach Belieben)
3 Zitronen: 2 Zitronen filetiert, aus der
restlichen
Frucht 1 EL Saft ausgepresst

ZUBEREITUNG

Vorbereiten: Den Feta schon am Vorabend panieren und zugedeckt im Kühlschrank lagern.

1. Eine ofenfeste Form (etwa 30 × 30 cm) mit Backpapier auskleiden.
2. Die Fetastücke trocken tupfen. Zuerst in dem Mehl wenden, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen, zum Schluss mit den Sesamsamen panieren. Die Fetastücke dann in die vorbereitete Form legen und für mindestens 30 Minuten kaltstellen, nach Möglichkeit auch länger.
3. Den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Die Fetastücke mit dem Öl beträufeln, dann im Ofen 18 Minuten backen, dabei die Stücke nach der Hälfte der Zeit sehr vorsichtig wenden. Sie sollen durch und durch heiß werden und leicht bräunen.



hr1-DOLCE VITA

4. Während der Feta im Ofen ist, den Honig und, falls verwendet, die gemahlene Limette in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Wenn der Honig Blasen wirft, mittlere Hitze einstellen. Den Honig 6–7 Minuten köcheln lassen, bis er eine dunkle Bernsteinfarbe angenommen hat, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft unterrühren, anschließend 5 Minuten abkühlen lassen.

5. Die Zitronenfilets in den abgekühlten Honig geben.

6. Die Fetastücke in der Form mit dem Zitronensirup übergießen. Mit dem Thymian bestreuen und sofort servieren.

Weitere Möglichkeiten:

– Wer keine schwarzen Limetten findet, kann sie hier einfach weglassen – das Rezept ist auch so interessant genug.

– Den Feta durch Halloumi ersetzen.

Aus: OTK (Ottolenghi Test Kitchen – Yotam Ottolenghi, Noor Murad, u.a.): Shelf Love – Neue Rezepte aus der Speisekammer. DK-Verlag