Apfel - Speck - Ziegenkäse Türmchen mit Honig und Thymian

Zutaten für 4 Portionen:
1 großer aromatischer Apfel (Braebum, Pink Lady, Boskop)
2 Käse, Ziegenkäse ca. 4 cm dick und 6 cm im Durchmesser
4 Scheibee Bacon
1 TL Thymian
4 TL Honig
Pfeffer
Blattsalat
Dressing, nach Wahl

Grill auf höchster Stufe vorheizen.
Baconscheiben langsam knusprig ausbraten, dabei kein weiteres Fett zufügen, am besten eine beschichtete Pfanne benutzen. Speckscheiben beiseite legen.
Apfel mit einem Kembohrer entkernen und dann ungeschält in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden (die runden Randscheiben aufessen ...) Die Apfelscheiben im verbliebenen Speckfett langsam knapp gar braten, dabei mit einer Messerspitze den Garheitsgrad prüfen. Apfelscheiben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen, leicht mit Thymian bestreuen, darauf dann jeweils eine kross gebratene Speckscheibe legen. Ziegenkäsetaler einmal quer halbieren und jeweils eine Hälfte auf jede Apfelscheibe legen, noch einmal mit Thymian bestreuen und mit je 1 TL Honig beträufeln. Unter dem Grill so lange gratinieren, bis der Käse leicht bräunt (aufpassen, das geschieht manchmal ziemlich plötzlich und der Zeitpunkt bis zum Schwarzwerden ist dann nicht mehr weit ... also am besten dabei stehen bleiben, dauert nur Minuten ...)