Ziegenfrischkäse mit Balsamico Erdbeeren

Zutaten

- Ziegenfrischkäse (nicht zu kräftig im Geschmack, z.B. Bourdin)
- Sauerrahm, 20 -23 %
- (Verhältnis Ziegenfrischkäse : Sauerrahm 2:1)
- Salz, Pfeffer
- Erdbeeren
- Balsamico
- Zucker
- (Verhältnis Balsamico : Zucker 1:1)
- Mandelblättchen

Zubereitung

Die Mengen richten sich nach der Anzahl der Portionen, daher ist hier nur das Verhältnis angegeben.
Den Ziegenfrischkäse und den Sauerrahm (wichtig: beide Zitaten müssen kalt sein!) zusammen glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder kalt stellen. Balsamico und Zucker in einen Topf geben und solange kochen, bis die Masse sirupartig eingekocht ist und kleine Blasen wirft. Danach abkühlen lassen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren rösten, bis sie hellbraun sind. Abkühlen lassen. Wenn sie kalt sind, mit den Händen zerbröseln. Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Kurz vor dem Anrichten –alles muss jetzt kalt sein – die Erdbeeren im Balsamico-Sud wenden und kurz marinieren lassen. 1-2 EL Erdbeeren in die Mitte jeden Tellers geben. Mit 2 Löffeln aus der Ziegenkäsemasse Nocken formen und in den zerbröselten Mandelblättchen wälzen, die Nocke in die Mitte auf die Erdbeeren geben. Mit dem Balsamico-Sud verzieren (mit einer Spritzflasche, z.B. einer leeren Ketchupflasche).

Bild 1

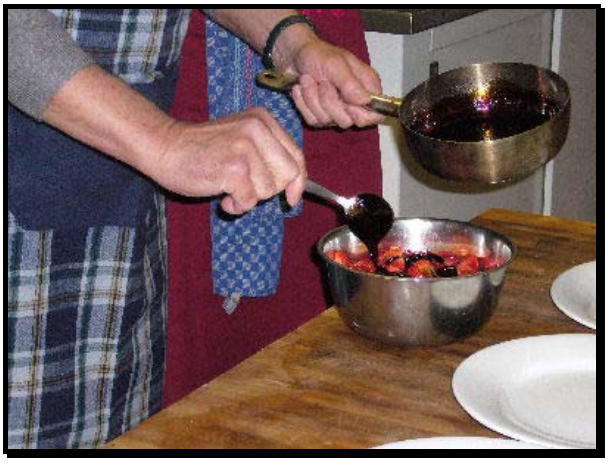

Bild 2

Bild 3

Bild 4