

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit süß-salzigem Trauben-Kaki-Sala



© Abbildung sowie Rezept aus "Rezepte für mehr Weingenuss"

Zutaten

- 4 Ziegenfrischkäsetaler
- 2 Kakifrüchte
- 100 g kleine dunkle, kernlose Trauben
- 10-12 Physalis
- 2 EL Orangensirup (Rezept im Buch dazu vorhanden)
- 2 TL Apfel-Balsamessig oder Aprikosen-Fruchtessig
- 1 TL Orangenabrieb oder Agavensirup
- Salz und Orangen-Pfeffer (Rezept im Buch dazu vorhanden)
- 1 EL Walnuss- oder Arganöl
- Süßwein-Pfeffer (Rezept im Buch dazu vorhanden)
- 2 TL brauner Zucker

Zubereitung

2 Kakifrüchte schälen und klein würfeln. 100 g kleine dunkle, kernlose Trauben und 10-12 Physalis quer in Scheibchen schneiden. 2 EL Orangensirup (Seite 165) mit 2 TL Apfel-Balsamessig oder Aprikosen-Fruchtessig, 1 TL Orangenabrieb oder Agavensirup, Salz und Orangen-Pfeffer (Seite 171) verrühren. 1 EL Walnuss- oder Arganöl unterschlagen. Mit den Früchten mischen. 4 Ziegenfrischkäsetaler mit Süßwein-Pfeffer (Seite 151) würzen, dann mit etwa 2 TL braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Taler mit dem Salat anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

2020er Retzbach Kalkmineral Silvaner