

Ein Rezept von **Müller's Mühle**
 Jägerlatein *liveMagazin* September-Oktober 2011

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Rotwein-Zwetschgen

Zutaten für vier Personen:

80 g Müller's Mühle Frucht Zucker
 300 ml Rotwein
 abgeriebene Schale von ½ Orange
 1 Zimtstange
 1 Sternanis
 Mark von 1 Vanilleschote
 400 g Zwetschgen, halbiert und entkernt
 4 Zweige Zitronenmelisse
 250 g Ziegenfrischkäse (Rolle)



60 g Fruchtzucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Die Orangenschale sowie die Gewürze zugeben und den Rotwein um die Hälfte reduzieren. Die Zwetschgen in den Topf geben, einmal aufkochen und abgedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen. Von der Melisse die Spitzen sowie die restlichen Blätter abzupfen. Die Spitzen beiseitelegen und die Blätter in sehr feine Streifen schneiden. Die Streifen unter die Zwetschgen mischen. Den Ziegenfrischkäse in 4 Scheiben schneiden, mit dem restlichen Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Die Zwetschgen auf Tellern anrichten und jeweils einen karamellisierten Ziegenfrischkäse darauf setzen. Mit einer Melissenspitze garnieren.

Profütipp: Für eine kräftigere Variante ersetzen Sie den Ziegenkäse durch einen gut reifen und zimmerwarmen Reblochon. Eine andere Idee: statt der Zwetschgen können Sie auch einen Sirup aus Honig, frisch gepresstem Orangensaft, gewürzt mit einem Thymianzweig, kochen, und diesen noch lauwarm über den Käse geben.

Meine Notizen:
