

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit süß-salzigem Trauben-Salat

Von: Beate Rothärmel

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Orangenschale trocknen 2-3 Std.

Zubereitung

Die Kakifrüchte schälen und klein würfeln. Die Trauben und die Physalis in Scheibchen schneiden und mit dem Orangensirup, Blutorange-Balsamessig, 1 TL Orangenabrieb, Walnussöl und Salz, sowie den Orangenpfeffer verrühren.

Den Ziegenfrischkäse mit braunem Zucker und etwas Orangenpfeffer bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren, dann auf dem Früchtesalat anrichten.

Orangenschale als Gewürzbasis trocknen:

Die Schale einfach ganz dünn abschneiden, sodass möglichst wenig weiße Schale mit abgeschnitten wird. Diese nun trocknen lassen. (An der Luft dauert es zwei bis drei Tage, im Backofen geht es schneller – 50 ° 2-3 Stunden). Die harten Schalen nun in der Moulinette grob zerkleinern und mit den schwarzen Pfefferkörnern in eine Gewürzmühle geben. Der Orangenpfeffer ist auch ideal zu Fisch- und Geflügelgerichten.

Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend ein Roséwein, am liebsten ein Cotes de Provence..

Einkaufsliste

2 Kakifrüchte
100g kernlose dunkle Trauben
10 – 12 Physalis
2 EL Orangensirup
2 TL Blutorange-Balsamessig
1 Bio Orange
1 EL Walnussöl
4 Ziegenfrischkäsetaler
2 TL brauner Zucker
Salz, Pfeffer schwarz, getrocknete Orangenschale