

Zutaten

Für 4 Portionen

4 El Rosinen

1,5 El Genever

80 g Himbeeren

1,5 El Weißweinessig

4 El Öl

Salz

Pfeffer

2 Äpfel

Zitrone

10 g Butter

2 El Zucker

2 Ziegenfrischkäse

Zubereitung

Die Rosinen grob hacken, mit Genever mischen und 30 Minuten marinieren. Die Himbeeren mit dem Schneidstab pürieren, durch ein feines Sieb streichen, mit Essig und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. 1 Apfel in 16 Spalten schneiden, 1 Apfel in 2-3 mm feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Butter und Zucker erhitzen und die Apfelspalten darin karamellisieren. Den Käse waagrecht halbieren, in den Rosinen wälzen und die Rosinen leicht andrücken. Den Käse mit Apfelspalten, Apfelstreifen und Himbeer-Vinaigrette anrichten.

Ziegenkäserei Würnsreuth

Würnsreuth 10

95517 Seybothenreuth

Tel.: 09209 / 823

E-Mail: info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de