

Ziegenfrischkäse auf Weinblatt & schwarze Johannisbeeren-Schalotten Konfitüre



Zutaten:

- 4 x Ziegenfrischkäsetaler
- 250 g Schalotten
- 200 g schwarze Johannisbeeren
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Honig
- 75 g Zucker
- 25 g Butter oder Öl
- 1 EL Thymian und Rosmarin, fein gehackt
- Etwas Pfeffer und Salz
- 1 EL Rotweinessig
- 4 Walnüsse
- Wer möchte: rote Beete oder rot-weiße Beete
- 4 Weinblätter
- Grob zerstoßenes oder gemahlenes Brotgewürz



Zubereitung

Für die Konfitüre die Schalotten und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.

Johannisbeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Dann Schalottenwürfel und Knoblauch zugeben.

Alles bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten goldbraun anschwitzen. Dabei gut rühren.

1 EL Honig und den Zucker zugeben und 3 Minuten köcheln. Nun die schwarzen Johannisbeeren, Salz, Pfeffer, Essig, fein gehackten Thymian- und Rosmarin zugeben und 5 Minuten rührend köcheln.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und mit Deckel verschließen. Abkühlen lassen.

Zum Anrichten vier Weinblätter auf Teller verteilen. Darauf die Ziegenfrischkäsetaler legen und mit grob gemahlenem Brotgewürz bestreuen.

Dazu schmeckt unsere schwarze Johannisbeeren-Schalotten Konfitüre, Walnuss und dünne Scheiben von roter Beete. Als Brot empfehle ich Bauerbrot oder Traubenkernbrot.

Tipp: Diese besondere würzige Konfitüre schmeckt sehr gut zu reifem Käse, Ziegenfrischkäse, geräuchertem Schinken, Wild und zu Lamm. Ich mag sie zu Schwarzwurst, Leberwurst und zu Pasteten. Zudem verfeinert sie Soßen und Salatdressing.