SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Purple Curry | Gratinierter Ziegenkäse | Rote Beete | Apfel

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten Purple Curry:

300 ml Rotwein

300 ml Roten Fruchtsaft (z.B. Kirsche oder Johannisbeere)

20 g Purple Curry Gewürzmischung

100 g Joghurt 3,5 %

Etwas Salz

Gewürze & Zutaten Rote Beete-Apfel:

800 ml Orangensaft

1 Mittelgroße rote Beete, frisch

1 Apfel (eher säuerlich)

Gewürze & Zutaten Ziegenkäse:

4 Scheiben gereiften Ziegenkäse

Etwas Honig (oder brauner Zucker)

Etwas Salzflocken

Zubereitung Purple Curry Grundrezept

1. Rotwein und Fruchtsaft in einen Topf geben und zusammen bei starker Hitze auf ca. 80 ml einkochen.

2. Währenddessen die Purple Curry Gewürzmischung einrühren.

3. Den Joghurt mit dem Schneebesen in die warme Sauce unterrühren und salzen.

Zubereitung Rote Beete-Apfel

1. Den Orangensaft in einen Topf geben und auf etwa 100 ml einkochen bis er fast dickflüssig, sirupartig ist.

2. Die Rote Beete schälen, das Kernhaus aus dem Apfel entfernen und beides mit Hilfe einer Reibe grob raspeln.

3. Die zerkleinerte Rote Beete und den Apfel mit dem eingekochten Orangensaft marinieren.

Zubereitung Ziegenkäse

1. Die Ziegenkäse-Scheiben großzügig mit Honig bestreichen und auf dem Grill, alternativ im Ofen mit der Grillfunktion oder mit dem Bunsenbrenner wie eine Crème brûlée karamellisieren. Dann mit Salzflocken bestreuen.

2. Zum Anrichten das warme Purple Curry in die Tellermitte geben, darauf die marinierte Rote Beete und

Apfel mittig verteilen und den Ziegenkäse darauf platzieren. Voilà!

3. Tipp: Etwas geriebenen Meerrettich zu der Roten Beete und Apfel geben. Geröstete Nüsse passen dazu hervorragend!