Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Ziegenfrischkäse auf Weinblatt & schwarze Johannisbeeren-Schalotten Konfitüre

Aromastarke Beeren

Die schwarzen Johannisbeeren haben momentan Hochsaison. Höchste Zeit diese aromatischen Früchten zu ernten, zu veredeln und würdig in Szene zu setzen. Ich habe ein Rezept für eine deftig-fruchtige Konfitüre, die herrlich zu feinem Ziegenkäse passt. Und obendrein ein paar extra Tricks.

Kleine Tricks - großer Geschmack
Ein paar Tricks bringen Extragenuss. Die Walnüsse habe ich in Wasser 5 Minuten gekocht, dann durch ein Sieb abgeseiht. Dann die Nüsse in Birnensaft eingelegt und einen Tag ziehen lassen. Dadurch schmecken die Walnüsse fruchtig und sind weicher im Biss.

Die rote Beete wurde als dünne Scheiben in Birnensaft, Birnenessig und Traubenkernöl eingelegt.
Und der Ziegenfrischkäse bekommt einen unerwarteten Kick durch etwas zerstoßenes Brotgewürz.

Fazit: Die Kombination aus heimischen Ziegenfrischkäse, Walnuss, Beete und der kräftigen Konfitüre harmoniert prima. Vielleicht noch ein paar Tropfen Walnussöl oder Traubenkernöl?
Dazu schmeckt mir ein kräftiger Rotwein. Und am allerbesten schmeckt es mir mit netten Gästen.

Hier die komplette Rezeptur für **"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.