

Gedünsteter Apfel mit körnigem Frischkäse

Für 2 Personen

3 Äpfel, leicht säuerlich 200 g körniger Frischkäse 75 ml Cidre, trocken
1 unbehandelte Zitrone 1 Nelke 2 Stiele Minze
3 EL Zucker

Die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen. Etwas Zitronenschale abreiben, die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Cidre, den Zitronensaft und die Gewürznelke mit den Apfelspalten in den Topf geben und sieben Minuten dünsten lassen. Anschließend das Ganze abkühlen und die Nelke entfernen. Die Minze zupfen und vier Minzblätter zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Minzblätter in Streifen schneiden und unter die Apfelspalten heben. Den Frischkäse mit den Apfelspalten auf Tellern anrichten und mit der geriebenen Zitronenschale und den restlichen Minzblättern garnieren.

Max Thiell am 24. Juni 2010