

Erdbeerragout mit Apfel-Scheiben, Ziegenfrischkäse-Schaum

Für zwei Personen

Für das Ragout:

300 g Erdbeeren

1 Limette (Saft, Abrieb)

1 Pck. Vanillezucker

Für die Apfelscheiben:

1 Apfel

2 EL Butter

2 EL Himbeergeist

Für den Ziegenfrischkäseschaum:

50 g Ziegenfrischkäse

3 EL Puderzucker

50 g Sahne

Für die Garnitur:

1 EL grüne Pfefferkörner

Für das Ragout:

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. 2 Beeren für die Garnitur zur Seite legen.

Limettenabrieb in einer kleinen Schale sammeln. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

1/3 der Erdbeeren mit Limettensaft pürieren, Vanillezucker unterrühren und Erdbeerstücken unterheben.

Für die Apfelscheiben:

Den Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und drei 5 mm dicke Scheiben aus der Mitte schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Apfelscheiben von beiden Seiten braten und dabei weich garen, aus der Pfanne nehmen und mit dem Himbeergeist marinieren.

Für den Ziegenfrischkäseschaum:

Puderzucker auf Frischkäse sieben und luftig aufschlagen. Sahne ebenfalls aufschlagen und unterheben.

Für die Garnitur:

Apfelscheiben mit einem Zierausstecher in Form bringen, im Dreieck mittig auf die Teller legen, Erdbeerragout mit Dessertring zentral auflegen, Ring abziehen, Frischkäse darauf geben, mit etwas Limettenabrieb bestreuen, mit 2-3 grünen Pfefferkörnern dekorieren und servieren.

Ernst Otto Mahnke am 12. April 2018