

Ziegenfrischkäse mit frischen Erbsen, Erbsenschoten-Öl

Für zwei Personen

Für die Erbsen:

500 g frische Erbsen in der Schote 1 Schalotte Öl

Für den Ziegenfrischkäse:

2 L Ziegenmilch 1 Zitrone 4 EL Naturjoghurt
dänisches Rauchsalz

Für das Öl:

Erbsenschoten, von oben 200 ml Pflanzenöl

Für die Garnitur:

Kresse

Für die Erbsen:

Die Erbsen aus der Schote drücken und Schoten aufbewahren. Erbsen kurz in gesalzenem Wasser kochen. Schalotte abziehen, kleinhacken und in Öl anbraten. Erbsen dazugeben.

Für den Ziegenfrischkäse:

Ziegenmilch in einem Topf auf ca. 100 Grad erhitzen und ständig rühren, damit die Milch nicht anbrennt. Zitronensaft und Joghurt dazugeben. Den Schaum abnehmen und die Milch durch ein Passiertuch und Sieb in eine Schüssel drücken. Den Käse, der oben im Tuch bleibt, herausnehmen und am besten 4 Stunden in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren in einen Spritzbeutel füllen.

Für das Öl:

Erbsenschoten mit Öl in einen Standmixer geben und mixen. Durch ein Sieb in eine Spritzflasche füllen.

Für die Garnitur:

Kresse abzupfen.

Ziegenfrischkäse auf einen Teller spritzen, Erbsen darauf verteilen und mit Kresse und Rauchsalz garnieren. Erbsenschoten-Öl Drumherum tröpfeln und servieren.

Neel Nissen am 22. September 2022