

Ziegenkäse mit Pfirsich, Selim Pfeffer und Vogelmiere

Für 4 Personen

2 reife Pfirsiche	1/4 Vanilleschote	60 g brauner Zucker
2 EL Rotweinessig	100 ml Orangensaft	4 Körner (1 Schote) Selim Pfeffer
2 Zweige Vogelmiere	250 g Ziegenkäse	50 g brauner Zucker

Die Pfirsiche kreuzweise einschneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren, gleich in Eiswasser abschrecken, dann die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und in Spalten schneiden. Von der Vanille das Mark herausstreichen. Den braunen Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Rotweinessig und dem Orangensaft ablöschen, Vanillemark und Selim Pfeffer zugeben und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen, bis eine sämige Bindung entsteht. Dann die Pfirsichspalten zugeben und darin glasieren. Vogelmiere abspülen und trocken schütteln. Ziegenkäse in 4 Scheiben schneiden, mit dem Muscovadozucker bestreuen und mit dem Küchenbunsenbrenner goldgelb karamellisieren. Die Pfirsiche als Fächer auf den Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Jeweils eine Scheibe Ziegenkäse darauf anrichten. Vogelmiereblättchen zum Schluss auf dem Käse anrichten.

Michael Kempf am 28. Juni 2013