

Walnuss-Creme mit Trauben-Kompott

Für 4 Personen

200 g Walnüsse	250 ml Milch	5 EL Zucker
2 EL Rosinen, hell	4 Blatt Gelatine	200 g Crème-fraîche
200 g Frischkäse	100 g helle Trauben	100 g rote Trauben

Die Hälfte der Walnüsse grob hacken und mit 200 ml Milch und 1 Esslöffel Zucker ca. 5 Minuten kochen, dann im Cutter oder mit dem Zauberstab zu einer Paste vermahlen. 3 Esslöffel Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren und die übrigen Walnüsse und 1 Esslöffel Rosinen zugeben. Gut verrühren, auf ein Holzbrett stürzen und erkalten lassen, dann durchhacken. Gelatine einweichen und in der restlichen angewärmten Milch auflösen. Von dem Walnusspüree einen Esslöffel zur Seite stellen, den Rest mit Crème-fraîche und Frischkäse vermischen. Die Gelatinemilch unterziehen und die karamellisierten Nüsse unterheben, einige zum Garnieren zurückbehalten. Die Crème in Förmchen füllen und kalt stellen. Die Trauben halbieren und nach Farbe getrennt mit etwas Zucker und wenig Wasser aufkochen. Die restlichen Rosinen ebenfalls mit kochen. Walnusscreme aus den Förmchen stürzen und mit Traubenkompott servieren. Mit Karamellnüssen und Walnusspüree dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. Oktober 2013