

Ziegenkäse-Mousse mit Apfel-Kompott und schwarzen Nüssen

Für 4 Personen

Ziegenkäsemousse:

1 Zitrone, unbehandelt	150 g Ziegenfrischkäse	50 g Ziegenquark
1 Schote Vanille	1,5 Blatt Gelatine	1 Ei
1 – 2 EL Zucker	100 g Sahne, geschlagen	

Apfelkompott:

6 Äpfel, sauer	100 g Zucker	4 cl Calvados
500 ml Weißwein	0,5 Stange Zimt	

Butterstreusel:

1 Orange, unbehandelt	100 g Mehl	75 g Butter
75 g Zucker	8 kleine, eingelegte Walnüsse	

Ziegenkäsemousse:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Ziegenkäse mit Quark glattrühren, das Mark der Vanille und den Zitronenabrieb dazugeben. Den Saft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und abwechselnd mit der geschlagenen Sahne unter den Ziegenkäse heben. Die Masse kaltstellen.

Apfelkompott:

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden, die Schale aufbewahren. Den Zucker karamellisieren und mit Calvados ablöschen. Weißwein hinzugeben und den Zucker loskochen. Zimtstange und Apfelschalen mitkochen, ziehen lassen und wieder abpassieren. Grobe Apfelstücke mit dem Fond zu einem Kompott verarbeiten und zum Schluss feine Apfelwürfel unter das heiße Kompott heben. Sofort abkühlen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butterstreusel:

Die Schale der Orange abreiben. Mehl, Butter, Zucker und Orangenabrieb kneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuseln. Im vorgeheizten Backofen in circa zehn Minuten goldgelb backen und abkühlen lassen. Die Nüsse in feine Scheiben schneiden und dazu servieren.

Kolja Kleeberg am 02. Dezember 2011