

Sauerländer Rohmilchkäse mit Birnen-Relish

Zutaten:

300 g Rohmilchkäse	3-4 Birnen	2 Schalotten
1 frische, rote Chili	$\frac{1}{2}$ TL Bockshornkleesaat	1 TL Koriandersaat
$\frac{1}{2}$ TL schwarze Senfsaat	$\frac{1}{2}$ TL ganzer Kümmel	3 Stk. Sternanis
Saft von 1 Orange	Salz	1 EL Rohrzucker
1 EL Erdnussöl	2 Zweige Koriandergrün	

Schalotten schälen und feinwürfeln, in Erdnussöl anschwitzen.

Mit einem Kugelstecher das Fruchtfleisch der Birnen ausstechen (oder Kerngehäuse entfernen und würfeln), zusammen mit dem Sternanis und dem Zucker zu den Schalotten in die Pfanne geben.

Die diversen Saaten kurz in einer Pfanne anrösten, dann mörsern und ebenfalls zu den Birnen geben. Für weitere 5 min. köcheln, dabei mit dem Saft der Orange ablöschen.

Chili (optional entkernen) fein aufschneiden und ebenfalls dazugeben.

Käse aufschneiden, mit dem Relish anrichten, mit Koriander garnieren.

Björn Freitag am 14. Januar 2022