

Kochrezept

1.277 – „Mousse vom Ziegenkäse mit Glühweinpflaumen“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

| | |
|---|---|
| Zutaten für 10 Personen: | Mousse vom Ziegenkäse mit Glühweinpflaumen un Quittenmus - passend zum Spätburgunder Blanc de Noir feinherb oder zum Spätburgunder Weißherbst trocken. Zum Spätburgunder Blanc de Noir oder zum Spätburgunder Weißherbst empfiehlt Sommelier Vividus ein Mousse vom Ziegenkäse mit Glühweinpflaumen. |
| Zubereitung:  | <u>Mousse vom Ziegenkäse</u> Zutaten für 10 Personen: 400g Ziegenquark- 50g Honig - 4 Blatt Gelatine - 300 ml Sahne <u>Zubereitung:</u> Ziegenquark und Honig miteinander verrühren. - Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, auflösen und schnell unter den Quark rühren. - Sahne schlagen und unterziehen. In Formen füllen und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. <u>Glühweinpflaumen</u> Zutaten für 10 Personen: 300 ml Spätburgunder Rotwein - 100g Zucker - 500g Trockenpflaumen – Zimtstange Sternanis - Nelken <u>Zubereitung:</u> Spätburgunder „Blanc de Noirs“, Zucker und Gewürze zusammen aufkochen. - Trockenpflaumen dazugeben und kurz aufkochen. Für mehr als 8 Tage kühl stellen. |
| Beilagen: | |
| Weintipp: | Hier gehört einfach ein Spätburgunder „Blanc de Noirs“ zu. |
| Getränkertipp Bier | ./. |
| Wasser zur Speise und zum Wein: | Gerolsteiner Naturell harmoniert besonders mit Blanc de Noirs“ -Weinen aus der Rebsorte Spätburgunder |
| Getränkertipp alkoholfrei: | Neben Mineralwasser, welches sowieso angeboten werden sollte, empfiehlt der Sommelier Vividus“: Eine Saft Cuvée aus 85% naturtrüben Apfelsaft und 15% Birnensaft. |
| Knigge:  | Ob der Knochen abgenagt werden darf oder nicht, entscheidet die Lokalität: Im Biergarten mag man zulangen, an der festlich gedeckten Tafel auf gar keinen Fall. |
| Tischspruch: | Il vino fa buon sangue. - Wein macht gutes Blut. (Italienisches Sprichwort) |

„vividus-natürlich®“ * - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbke * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: info@vividus-natuerlich.de * www.vividus-natuerlich.de oder www.bioweinland.de