



Holunder auf Ziegenfrischkäse mit Birnen-Kiwi-Tatar

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Ziegenfrischkäse
300 g Holunderbeeren
1-2 Birnen (je nach Größe)
1-2 Kiwi gelb oder grün
1/2 TL Zimt
100 g Gelierzucker 2:1
1/2 Päckchen Vanille Puddingpulver
1 Tonkabohne gerieben
1 EL Zitronensaft
4 EL Wasser kalt

Zubereitung:

Die Holunderbeeren von den Stielen zupfen, die unreifen Beeren aussortieren und waschen. Die noch feuchten Beeren in einen Topf geben und zusammen mit dem Zitronensaft, Zimt und Tonkabohne ca. 10 Min. aufkochen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Das Puddingpulver in 4 EL kaltem Wasser auflösen und mit dem Gelierzucker zu den Beeren geben. Alles nochmal aufkochen bis das Kompott dickflüssig wird. Abkühlen lassen, am besten über Nacht damit es genügend Festigkeit hat.

Die Birnen waschen, entkernen und einen Teil für Deko zur Seite legen. Die Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden, einen Teil für Deko zur Seite legen. Den Rest der Birne und Kiwi sehr fein würfeln.

Den Ziegenfrischkäse, pro Portion in einen Dessertring mit ca. 8cm Durchmesser streichen. Darüber das ausgekühlte Holunderkompott und mit dem Birnen-Kiwi-Tatar garnieren. Die Ringe vorsichtig abheben, die Teller mit den Früchten dekorieren, evtl. etwas Schokopulver darüber streuen.

Geschmack erleben.