

ZIEGE TRIFFT SALZKARAMELL



BIERTIPP:
Rieder Helle Weisse



ZUTATEN

75 g Zucker
150 ml Sahne
Salz
8 Walnusskerne Hälften
8 Maronen
Olivenöl
4 Backpflaumen
1 Rolle Ziegencamembert (180 g)
2-3 Feigen
Eingelegte Kürbiswürfel (optional)
Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zucker und Sahne mit einer Prise Salz in einem beschichteten Topf aufkochen und unter beständigem Rühren mit einem Holzlöffel weiter köcheln, bis eine hellbraune Karamellsauce entsteht, das dauert etwa 6-8 Minuten.

Inzwischen die Walnüsse und Maronen in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl unter gelegentlichem Schwenken hellbraun rösten, mit einem Hauch Salz würzen. Backpflaumen vierteln und unter den Karamell ziehen.

Den Ofen auf 250 Grad schalten. Die Ziegenrolle vierteln und die Rollen aufrecht stehend auf ein Blech mit Backpapier setzen, die Oberflächen mit Olivenöl bestreichen. 6 Minuten in den Ofen schieben. 1 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Feigen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten 3-4 Minuten braten, dann wenden und nochmals 1-2 Minuten braten.

Karamell in tiefen Tellern mit Feigen, Käse und Nüssen anrichten. Mit eingelegten Kürbiswürfeln bestreuen, pfeffern und servieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

