Purple Curry | Gratiniertes Ziegenkäse | Rote Beete | Apfel

Dauer: 1 h
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

optimal Grill
min. 1 Topf

Gewürze & Zutaten Purple Curry:

300 ml Rotwein
300 ml roten Fruchtsaft (z.B. Kirsche oder Johannisbeere)
20 g Purple Curry Gewürzmischung
100 g Joghurt 3,5 %
etwas Salz

Gewürze & Zutaten Rote Beete-Apfel:

800 ml Orangensaft
1 mittelgroße rote Beete, frisch
1 Apfel (eher säuerlich)

Gewürze & Zutaten Ziegenkäse:

4 Scheiben gereiften Ziegenkäse
etwas Honig (oder brauner Zucker)
ein paar Salzflocken

Zubereitung

Zubereitung Purple Curry Grundrezept

- 1 Rotwein und Fruchtsaft in einen Topf geben und zusammen bei starker Hitze auf ca. 80 ml einkochen.
- 2 Währenddessen die Purple Curry Gewürzmischung einrühren.
- 3 Den Joghurt mit dem Schneebesen in die warme Sauce unterrühren und salzen.

Zubereitung Rote Beete-Apfel

- 1 Den Orangensaft in einen Topf geben und auf etwa 100 ml einkochen bis er fast dickflüssig, sirupartig ist.
- 2 Die Rote Beete schälen, das Kernhaus aus dem Apfel entfernen und beides mit Hilfe einer Reibe grob raspeln.

-
- 3 Die zerkleinerte Rote Beete und den Apfel mit dem eingekochten Orangensaft marinieren.
-

Zubereitung Ziegenkäse

- Die Ziegenkäse-Scheiben großzügig mit Honig bestreichen und auf dem Grill, alternativ im Ofen mit der Grillfunktion oder mit dem Bunsenbrenner wie eine Crème brûlée karamellisieren. Dann mit Salzflocken bestreuen.
-
- 2 Zum Anrichten das warme Purple Curry in die Tellermitte geben, darauf die marinierte Rote Beete und Apfel mittig verteilen und den Ziegenkäse darauf platzieren. Voilà!
-
- 3 Tipp: Etwas geriebenen Meerrettich zu der Roten Beete und Apfel geben. Geröstete Nüsse passen dazu hervorragend!