

Marinierte Erdbeeren mit Ziegenquark
(Rezept für 4-6 Personen)

500 g frische Erdbeeren
1 kl. Zweig frischer Rosmarin
1 TL kräftig gereifter Balsamessig aus der Region
200 g Frischer Ziegenquark
1 TL Schwarzwälder Tannenhonig
Saft und Abrieb ½ Bio-Limette
2 Scheiben Pumpernickelbrot fein gehackt
20 g Butter
1 TL brauner Zucker

Die Erdbeeren auf ein Sieb geben und waschen. Anschließend das Grün entfernen und die Früchte in gleichmäßige, dünne Scheiben oder Spalten schneiden.

Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und sehr fein hacken. Gemeinsam mit dem Balsamessig über den Beeren verteilen, kalt stellen und einige Minuten durchziehen lassen.

Zwischenzeitlich den Quark mit Honig und Limette verrühren und abschmecken.

Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und den fein gehackten Pumpernickel zufügen. Kurz darin rösten, dann den Zucker darüber streuen, leicht karamellisieren, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren anrichten und kleine Nocken vom Quark darüber geben. Nach Belieben noch einige Fäden Honig darüber ziehen und servieren.

© Copyright by Andreas Miessmer 15.4.2019