

Frischkäse-Creme mit Brombeer-Soße

Für zwei Personen

500 g Brombeeren	1 Limette	200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g Walnusskerne	40 g Fruchtzucker	125 ml Holundersaft
50 ml Sahne	2 EL Portwein	

Die Limette halbieren und auspressen. Den Doppelrahm-Frischkäse mit dem Limettensaft und der Hälfte des Fruchtzuckers verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Den Holundersaft mit dem restlichen Fruchtzucker und dem Portwein in einem Topf aufkochen, die Brombeeren dazugeben und eine Minute köcheln lassen. Die Frischkäsecreme mit der Brombeersauce auf Tellern anrichten, mit den Walnüssen garnieren und servieren.

Jörg Egerer am 21. März 2014