

Kaltschale von Stachelbeeren mit Honig-Frischkäse-Nocken

Für 4 Personen

4 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	500 ml Weißwein
200 ml Läuterzucker	250 g Stachelbeeren	2-3 EL Zucker
125 g Schichtkäse	2 EL Honig	1 Stängel Zitronenmelisse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Weißwein und Läuterzucker mit Vanillemark in einen Topf geben und erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, alles in eine Schüssel geben und im Kühlschrank erkalten und anziehen lassen. Die Stachelbeeren halbieren, mit Zucker mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Den Schichtkäse gut ausdrücken und in eine Schüssel bröseln, Honig zugeben und mit dem Handrührgerät glattrühren. Melisse abspülen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Dann unter die Masse mischen. Die Masse zu Nocken formen und nochmal kurz kalt stellen. Vor dem Anrichten das Gelee mit dem Schneebesen verrühren und die Stachelbeeren untermischen, diese leicht stockende Kaltschale in kalten Suppenteller anrichten. Jeweils eine Frischkäsenocke obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 01. August 2013