


	<b>BFS Ernährung und Versorgung</b>			 Staatliches Berufliches <b>SCHULZENTRUM</b> Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

## Rezept - Ziegenkäse Canapé mit roter Zwiebelkonfitüre

Für die rote Zwiebelkonfitüre:

- Etwas Öl
- 300g rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Essig (heller Balsamico)
- 250g Johannisbeermarmelade
- 2 Thymianzweige

Zu Beginn wird die rote Zwiebelkonfitüre zubereitet. Dazu etwas Öl in eine Pfanne geben und feine, in Halbringe geschnittene rote Zwiebel und gehackter Knoblauch darin glasig angeschwitzt. Salz hinzugeben und warten bis sie ihre Flüssigkeit abgegeben haben. Dann wird der Thymian, der Essig und das Johannisbeergelee zugegeben; ca. 20 Minuten köcheln gelassen. Danach den Thymian aus der Masse nehmen und abkühlen lassen.

Für den Boden der Canapés:

- Salz
- 100g Blätterteig
- 20g Mohn
- 20g Sesam, hell

Den Blätterteig ausgerollt im Ofen goldbraun backen, auskühlen lassen und zerbröseln. Sesam, Mohn und Butter hinzugeben und zu einer keksteigartigen Masse kneten, mit Salz abschmecken. Diesen Teig gleichmäßig auf Garnieringe verteilen und fest andrücken, zwischenkühlen.

Für die Ziegenkäseschicht:

- 100g Ziegenfrischkäse
- 200g Ziegenweichkäse
- 150ml Sahne
- Ggf. 1 Blatt Gelatine

Als Nächstes einen Teil vom Ziegenweichkäse in kleine Würfel schneiden, den anderen Teil als Deko für später aufbewahren. Die Sahne schlagen. Auch den Ziegenfrischkäse weich schlagen und den Ziegenkäse und die Sahne unterheben. Alles abschmecken und in die Garnieringe geben. Die Oberfläche schön glattstreichen und kühl stellen. 20 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich der Käse temperiert. Aus den Garnieringen nehmen, mit der Zwiebelkonfitüre toppen. Mit einem Thymianzweig, einer halben Feige und Ziegenkäse garnieren.

Für die karamellierte Feige:

- 1 EL Zucker
- 50ml Rotwein
- 4 frische Feigen
- Den Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Die Feigen hinzugeben, kurz anbraten und dann mit Rotwein ablöschen.

Die Canapés aus den Förmchen lösen und mit der Feige, der Konfitüre sowie den Thymianzweigen dekorieren.