

Rucola-Frischkäse mit Walnüssen im Glas



Zutaten:

für 2 Gläser

- 150 g Ziegenkäse
- 2 Scheiben Pumpernickel
- 5 EL Orangen Marmelade
- 8-10 Stiele Rucola (für die Salat-Deko entsprechend mehr)
- 30 g Walnüsse
- Ras al Hanut
- Salz & roten Pfeffer aus der Mühle
- braunen Zucker
- Piment d'Espelette

Außerdem: Einen Flambierbrenner

Zubereitung:

Den Pumpernickel zerbröseln. Etwa zwei Drittel davon mit der Orangen Marmelade vermischen und mit Ras al Hanut würzen. Das übrige Drittel brauchen wir für die zweite Schicht.

Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bei mittlerer Hitze, rösten. Zwei Walnusshälften beiseite stellen. Die anderen in eine Plastiktüte füllen und mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer fein zerdrücken.

Ziegenfrischkäse mit der Sahne verrühren. Die Hälfte der Creme in eine zweite Schüssel geben, mit Ras al Hanut würzen. Den Rucola fein hacken und unterrühren. Die andere Hälfte bleibt pur bis auf etwas Salz.

Nun zunächst den Pumpernickel mit der Orangen Marmelade in die Gläser füllen. Es folgt eine Schicht mit dem Rucola-Frischkäse-Gemisch, dann die restlichen Pumpernickel-Brösel mit den zerdrückten Walnüssen mischen und als nächstes auf die Gläser verteilen.

Als letzte Schicht den restlichen Frischkäse darauf geben, mit braunem Zucker bestreuen und flambieren, zuletzt je eine Walnusshälfte auf den karamellisierten Zucker setzen.

Ich habe die Rucola-Garnitur nur mit etwas Zitronensaft, ein paar Tropfen Olivenöl, Salz und rotem Pfeffer gewürzt.

Guten Appetit! 😊