

Karamellblätterteig

MIT ZIEGENKÄSE UND APRIKOSENSENF



Zutaten für 4 Personen

2 Blatt	Gelatine
200 ml	süße Sahne
200 g	Ziegenfrischkäse
40 g	Honig
1 TL	fein gehackter Rosmarin
150 g	Zucker
50 g	Pinienkerne
4–6	Aprikosen
1 Pckg.	Vanillezucker
3 EL	Wasser
60 g	Aprikosen-Senf-Sauce

Von Lacroix benötigen Sie:

1 Pckg. Königin-Pasteten

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steifschlagen und kaltstellen. Ziegenfrischkäse, Honig und Rosmarin glattrühren. Gelatine mit 1 EL warmen Wasser auflösen. Erst etwas Käsecreme in die Gelatine rühren, dann mit der restlichen Creme verrühren. Geschlagene Sahne unterheben und kaltstellen. 100 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und auf ein geöltes Blech geben. Abkühlen lassen und in einem Mörser fein zermahlen.

Königin-Pasteten darin wenden und im Ofen unter dem Grill karamellisieren. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Aprikosen-Senf-Sauce mit etwas Wasser verdünnen. Aprikosen entkernen und klein würfeln. Mit 50 g Zucker, Vanillezucker und 2 EL Wasser weichdünsten. Königin-Pasteten mit Aprikosen und Käsecreme füllen. Pinienkerne darüberstreuen und mit Aprikosen-Senf-Sauce servieren.