Purple Curry | Gratinierter Ziegenkäse | Rote Beete | Apfel

Dauer:	1 h
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

optimal	Grill
min. 1	Topf

Gewürze & Zutaten Purple Curry:

300 ml	Rotwein
300 ml	roten Fruchtsaft (z.B. Kirsche oder Johannisbeere)
20 g	Purple Curry Gewürzmischung
100 g	Joghurt 3,5 %
etwas	Salz

Gewürze & Zutaten Rote Beete-Apfel:

800 ml	Orangensaft
1	mittelgroße rote Beete, frisch
1	Apfel (eher säuerlich)

Gewürze & Zutaten Ziegenkäse:

4	Scheiben gereiften Ziegenkäse
etwas	Honig (oder brauner Zucker)
ein paar	Salzflocken

Zubereitung

Zubereitung Purple Curry Grundrezept

1 Rotwein und Fruchtsaft in einen Topf geben und zusammen bei starker Hitze auf ca. 80 ml einkochen.

2 Währenddessen die Purple Curry Gewürzmischung einrühren.

3 Den Joghurt mit dem Schneebesen in die warme Sauce unterrühren und salzen.

Zubereitung Rote Beete-Apfel

1 Den Orangensaft in einen Topf geben und auf etwa 100 ml einkochen bis er fast dickflüssig, sirupartig ist.

2 Die Rote Beete schälen, das Kernhaus aus dem Apfel entfernen und beides mit Hilfe einer Reibe grob raspeln.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

3 Die zerkleinerte Rote Beete und den Apfel mit dem eingekochten Orangensaft marinieren.

Zubereitung Ziegenkäse

1 Die Ziegenkäse-Scheiben großzügig mit Honig bestreichen und auf dem Grill, alternativ im Ofen mit der Grillfunktion oder mit dem Bunsenbrenner wie eine Crème brûlée karamellisieren. Dann mit Salzflocken bestreuen.

2 Zum Anrichten das warme Purple Curry in die Tellermitte geben, darauf die marinierte Rote Beete und Apfel mittig verteilen und den Ziegenkäse darauf platzieren. Voilà!

3 Tipp: Etwas geriebenen Meerrettich zu der Roten Beete und Apfel geben. Geröstete Nüsse passen dazu hervorragend!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim