



# FEINHEIMISCH

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

---

## *FEINHEIMISCH - Rezept des Monats April 2008*

### *Bokseer Ziegenfrischkäse*

*mit gepfefferten Aprikosen auf Salat von wilden Kräutern  
und Bamberger Hörnchen*

Von Küchenchef Volker Specht - Restaurant Bruhns Wellenlänge/Stein

---



#### Vorbereitung:

Bamberger Hörnchen (Kartoffeln) kochen. Den Ziegenfrischkäse mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. In einem Metallring zu einer runden Form pressen. Dann herauslösen und auf einem Teller anrichten.

#### Zubereitung:

Für die Aprikosen den Weißwein, Wasser und Zucker mit etwas Pfeffer aufkochen. Den Zitronenzhymianzweig und die Aprikosen hinzufügen.

Zehn Minuten sanft köcheln und dann abkühlen lassen. Die Aprikosen auf dem Ziegenkäse anrichten und mit etwas von dem Sud übergießen.

Den Salat mit Essig und Olivenöl marinieren, etwas salzen und hübsch neben dem Käse anrichten. Die Schalottenstreifen über den Salat geben.

Dann die Bamberger Hörnchen längs halbieren, leicht salzen und in der Schale dazu servieren.

#### Zubereitungszeit:

ca. 30 – 40 Minuten

#### Zutaten (für 4 Personen):

400 gr. Ziegenfrischkäse  
Pfeffer, Salz, Olivenöl  
12 getrocknete Aprikosen  
100 ml Weißwein  
100 ml Wasser  
1 Zweig Zitronenthymian  
1 TL schwarzer Pfeffer  
100 gr. Zucker  
100 gr. verschiedene Kräuter  
(z.B. Sauerampfer,  
Löwenzahn, Schafbockskraut,  
Brennnessel)  
Balsamico-Essig  
1 Schalotte in feinen Streifen  
12 gekochte Bamberger  
Hörnchen

#### Tipp

Die Kartoffeln in der Schale serviert gibt eine raffinierte Note