



**WEISSWEINEMPFEHLUNG
DES MONATS**

**ALTENBERG BEUTELSBACH
SAUVIGNON BLANC · TROCKEN
WEINGUT KNAUß**



Käsegericht für 2 Personen:

GEZUPFTER MOTHAIS

mit geschmorten Erdbeeren

ZUTATEN

- 1 Mothais (gereifter Ziegenfrischkäse)
- 300 g Erdbeeren
- 30 g Zucker
- 100 ml Portwein
- ½ Vanilleschote
- 4 Blätter Estragon
- Meersalz, Rosa Pfeffer

ANLEITUNG

- * Für die geschmorten Erdbeeren zunächst einmal die Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien. Am besten eignen sich hier kleinere Beeren. Einen kleinen Topf aufstellen und den Zucker darin leicht karamellisieren. Sobald er eine leichte Karamellfarbe hat mit dem Portwein ablöschen und die Erdbeeren dazu geben. Außerdem kommen eine Prise Meersalz, die ausgekratzte Vanilleschote, die vier Estragon Blätter und eine Messerspitze gehackter Rosa Pfeffer hinzu.
- * Die Erdbeeren bei niedriger Stufe etwa 10-15 Min. im Sud schmoren, bis dieser leicht angedickt ist. Den Käse in kleine Stücke brechen oder schneiden und mit den geschmorten Erdbeeren auf Zimmertemperatur genießen. Ergänzend dazu darf ein schönes Glas Sauvignon Blanc vom Weingut Knauß nicht fehlen..