

Salzige Käsecreme mit süßen Kirschen und Nuss-Streusel

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten Kirschkompott

250g Kirschen, frisch oder aus dem Glas
60g Zucker
2 Sternanis oder gemahlen
1 Bio-Orange, 4 Streifen Orangenschale ohne „ das Weiße“, Mesokarb
Evtl. Kirschlikör
Etwas Speisestärke zum Binden

Zutaten Käsecreme

70g Schafskäse (Feta)
200g Frischkäse Natur
20-30g Zucker
1 Bio-Zitrone, Abrieb
Pfeffer, frisch gemahlen
90ml Sahne

Zutaten Nuss-Streusel

80g Haselnüsse, gehackt
60g Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen
20g kalte Butter, gewürfelt
20g Zucker
2 Prisen Salz
Etwas Olivenöl zum Servieren

Zubereitung

Für das Kirschkompott alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und zehn bis fünfzehn Minuten köcheln. Abkühlen lassen, Orangenschale und Sternanis herausnehmen. Eventuell mit etwas Speisestärke andicken.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Für die Nussbrösel alle Zutaten vermischen und die Butter gut einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Etwa zehn Minuten hellbraun backen.

Für die Käsecreme in einer Schüssel alle Zutaten bis auf die Sahne mit der Gabel zerdrücken oder pürieren. Für die gewünschte Geschmeidigkeit die Sahne erst am Schluss nach und nach untermischen. Die Creme bis zum Servieren kaltstellen.

Das Kirschkompott entweder warm oder kalt auf der Käsecreme anrichten. Die Nüsse darauf verteilen.