



Macaron „La Chèvre“

Charakter:

La Chèvre mag es zu überraschen. Auf die erwartete Süße folgt die innige Verschmelzung von Ziegenkäse und Walnuss. Über dieses Zusammenspiel einer süß-salzig Variation kann keiner meckern.

Rezeptanleitung:

Weißer Macaron-Schalen nach Anleitung herstellen.

Zutaten für die Füllung:

250 g Walnüsse

100 ml Wasser

100 g Zucker

Walnussmarzipan

Weiche Butter

1 Rolle Ziegenkäse

Ziegenfrischkäse

Salz & Pfeffer

Die Walnüsse fein hacken. Den Zucker im Wasser aufkochen und die gehackten Walnüsse hineingeben. Dann durch ein Sieb abtropfen lassen und im Ofen bei 170 Grad circa 5 Minuten lang trocknen lassen. Abkühlen lassen und einen Teil davon mit dem Walnussmarzipan verkneten.

Auf die Hälfte der weißen Macaron-Schalen einige Walnussstückchen geben.

Die Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen und alle Schalen mit Butter bestreichen, um sie etwas gegen die Feuchtigkeit in der Creme abzudichten.

Von der Ziegenkäserolle die Außenhaut entfernen und mit etwas Ziegenfrischkäse glatt rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. In einen Spritzbeutel mit 8er-Tülle füllen und die Käsecreme auf die Macaron-Schalen aufdressieren. Ein Kügelchen Walnuss-Marzipan-Mischung hineindrücken und die Macaron-Oberschale aufsetzen. Kühl stellen und noch am selben Tag verzehren.

Tipp:

Das Macaron kurz im Backrohr grillen, sodass die Macaron-Oberschale leicht anbräunt. Auf einem Salatbett ist dieses Macaron eine ausgefallene Variante des „Chèvre chaud“ (Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen), einer beliebten Vorspeise aus Frankreich.

Empfehlung:

Dazu passt ein Glas Champagner Pommery Grand Cru Vintage.