

# Gegrillter VERPOORTEN-Ziegenkäse "crème brûlée"

## Zutaten

Neue Grillrezepte für die trendige Grillparty "Gegrillter VERPOORTEN-Ziegenkäse "crème brûlée"

(für 2 Portionen)

150 - 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Stück Ziegenkäse (am besten ein gut gereifter Ziegenweichkäse mit dünner Rinde)

2 Stück Rosmarin (kleine Zweige)

2 x bunte Salatmischung nach Belieben

5 Kirschtomaten

Olivenöl/frischer Zitronensaft

Prise Salz

Prise Pfeffer

Eventuell brauner Rohrzucker (zum Karamellisieren)

Preiselbeermarmelade (Menge nach Geschmack)

Orangensenf oder Feigensenf zur Verfeinerung



Hilfsmittel:

1 Handflamengerät (Bunsenbrenner) (wenn man eine karamellierte Oberfläche haben möchte)

1 Plastikbeutel, verschlussfähig

2 feuerfeste Glasschalen (sollten nur ein wenig größer sein als der Ziegenkäse)

## Zubereitung

1) Einen Tag vor dem Grillen den Ziegenkäse mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Rosmarin im Frischhaltebeutel möglichst luftfrei einlegen. Im Kühlschrank bis zum Grillen aufbewahren.

2) Die zwei marinierten Ziegenkäse in den Glasschalen zusammen mit der Marinade einlegen. Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bis zur Höhe der Käsekante auffüllen und die Rosmarinspitzen obenauf legen.

3) Die beiden Ziegenkäse auf dem Grill kurz einmal aufkochen und im Anschluss auf der Vorbereitungsfläche leicht abkühlen lassen. In dieser Zeit auf zwei Tellern die mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abgeschmeckte Salatmischung zu Kränzen legen.

4) Nach Belieben die freie Oberfläche des gestockten Käses mit dem braunem Zucker abbrennen oder einen Teelöffel von der Preiselbeermarmelade zusammen mit einem der beiden Senfsorten auf die Oberfläche geben. Wie auf dem Bild dargestellt kann die Oberfläche aber auch "natur" bleiben.

5) Beide Schalen in den freien Mittelpunkt der Kränze stellen - voilà!

[Link zum Rezept: Gegrillter VERPOORTEN-Ziegenkäse "crème brûlée"](#)