



Gorgonzola-Terrine auf Johannisbeergelee

Zutaten für die Gorgonzola-Terrine:

85 g Gorgonzola

65 g Topfen

65 g QuimiQ

etwas Salz, Zitronensaft, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren und 2 - 3 Stunden in der Kühle stehen lassen.

Zutaten für das Johannisbeergelee:

200 g rote Johannisbeeren

100 ml Johannisbeersaft

50 ml Rotwein

1 EL Maisstärke

Zubereitung:

Johannisbeersaft zum Kochen bringen, Rotwein mit der Maisstärke verrühren und in den kochenden Johannisbeersaft einrühren. Johannisbeeren in den „Pudding“ geben.

Johannisbeergelee lauwarm auf einen Teller geben und in die Mitte Nockerl von der Gorgonzola-Terrine legen.

Tipp: Anstelle von Johannisbeeren können auch rote Trauben und Traubensaft verwendet werden.