GEBRANNT E MANDELN & ZIEGENKÄSE ESPUMA

Salzig gebrannte Mandeln

300 g	Mandeln
1	Eiweiß
2 EL	Paprikapulver, geräuchert
1 TL	Knoblauchpulver
1 Prise	Cayennepfeffer
1 TL	brauner Zucker
1/2 TL	Salz
1/2 TL	gemahlener Pfeffer

Ziegenkäse Espuma (0,5 l Flasche)

250 g	Ziegenfrischkäse
125 g	Schmand
125 ml	Sahne
45 ml	Olivenöl
je 1 g	Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung der Mandeln

Zunächst den Ofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Währenddessen schon einmal das Eiweiß schaumig schlagen und anschließend die Mandeln unterheben.

Nun alle restlichen Zutaten mischen, über die Mandeln geben und alles gut verrühren. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Mandeln darauf verteilen. 20 Minuten im Ofen rösten.

Zubereitung der Ziegenkäse Espuma

Ziegenkäse, Olivenöl, Sauerrahm und Gewürze in einem Standmixer fein pürieren.

Die Sahne unterrühren, so dass die Masse eine kompakte Konsistenz hat.

Die Masse in den 0,5 Liter iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden kühlen.