

GRAND NOIR mit Gewürzbrombeeren

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 400 g **GRAND NOIR**
- 1–2 EL Aceto-Balsamico
- 1 Prise Salz
- 1 TL Butter
- 2 EL Honig
- Nelken und Kardamom
- Estragon Blätter zum Garnieren
- 2 Msp. Gewürzmischung aus Zimt und Muskat
- 250 g frische Brombeeren, wahlweise gefrorene Brombeeren



ZUBEREITUNG:

1. Den Honig mit der Butter in einem kleinen Topf aufkochen, mit Aceto-Balsamico ablöschen und kurz einkochen. Die Gewürzmischung, eine Prise Salz und die Brombeeren zugeben. Bei großer Hitze 1–2 Minuten glasieren.
2. **GRAND NOIR** in Scheiben schneiden, mit dem lauwarmen Beerenragout auf 4 Desserttellern anrichten und mit Estragon Blättern garnieren.