



Brie-Herzen mit Dörrfrüchten

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.
Marinieren: ca. 4 Std.

1 dl Weisswein
2 Esslöffel Birnendicksaft (Birnel)
½ Vanillestengel, längs halbiert
½ Teelöffel eingelegte rosa Pfefferkörner, abgetropft
1 unbehandelte Zitrone, wenig dünn abgeschälte Schale, in feinen Streifen

ca. 70 g Dörrfrüchte (z. B. Pfirsiche, Birnen, Aprikosen)
einige rote kandierte Kirschen
1 Stück Brie (ca. 7×7 cm)

VORBEREITEN: Weisswein mit allen Zutaten bis und mit Zitronenschale aufkochen. Dörrfrüchte und Kirschen damit übergiessen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 4 Std. marinieren, dann die Vanillestengel entfernen. Aus dem Brie ein ca. 7 cm breites Herz ausstechen, quer halbieren, zugedeckt kühl stellen.

SERVIEREN: Die Brierherzen ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, mit der Rinde nach oben auf Teller legen, mit Früchten und Sirup servieren.

LÄSST SICH VORBEREITEN: Früchte 1 Tag im voraus marinieren, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Der passende Wein

Beim herzlichen Tête-à-tête darf's ruhig auch im Glas prickeln, überraschend mit einem **Vouvray sec** von der Loire, temperamentvoll mit einem spanischen **Cava** oder klassisch mit einem **Brut** aus der Champagne. Wer am Prickeln im Glas Gefallen findet, kann auch für die folgenden Gänge beim Schaumwein bleiben. Als Alternative empfiehlt sich **Chasselas**, **Pinot grigio** oder **Soave**.

Zu den Brie-Herzen mit Dörrfrüchten lässt sich sagen: Der Käse schliesst den Magen, und ein Glas würziger roter **Veltliner Sforzato** beruhigt die Herzen. Tip: Übriggebliebener Wein ist im Kühlschrank noch gut und gerne zwei bis drei Tage haltbar.

Servier-Temperaturen:

 **Champagner und Cava:** 8–10 Grad. Ein Kübel mit genügend Eis oder eiskaltem Wasser sorgt für eine konstante Temperatur, damit aus dem spritzigen Champagner kein lauer «Most» wird.

 **Chasselas, Pinot grigio oder Soave:** 10 Grad. Achten Sie beim Trinken darauf, dass der Wein nicht allzu kalt ist, weil sonst die zarten Aromen nicht mehr spürbar sind.

 **Veltliner Sforzato:** 16 Grad. Er schmeckt am besten aus grossen Bordeaux- oder Burgundergläsern, wo er sein wunderbares Aroma voll entfalten kann.