

Käserezepte vom Feinsten

Tomaten-Mozzarella-Salat „Caprese“

Vegetarisch



[Gut vorzubereiten](#)

[Für Singles](#)

[Für Familien](#)

[Einfach](#)

[Schnell zuzubereiten](#)

Zutaten

Für vier Personen:

4 mittelgroße Tomaten

250 g Büffelmozzarella

2 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

Salz

grob gemahlener Pfeffer

frischer Basilikum

Zubereitung

Tomaten waschen und Stielansätze entfernen. Mozzarella abtropfen lassen und mit den Tomaten in Scheiben schneiden. Tomaten und Mozzarella abwechselnd schuppenförmig auf vier Tellern anrichten. Olivenöl und Zitronensaft verrühren, mit Salz würzen, Caprese damit beträufeln und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Nach Wunsch mit Basilikumblättchen garniert servieren. Tipp: Caprese kann man statt mit Öldressing mit Pesto serviert werden. Dazu zwei Bund Basilikum, 4 EL geröstete Pinienkerne, 1 Knoblauchzehe, 1/8 Liter Olivenöl, 2 EL Mascarpone, 1 TL Zitronensaft und 50 g geriebenen Parmigiano in einem Mörser zerreiben oder im Mixer pürieren, mit Salz abschmecken. Caprese auf dem Pesto anrichten.

Scholle mit Krabben in Weichkäsesoße



Zutaten

Für vier Personen:

Für den Fisch:

4 Schollenfilets à 250 g
Salz
Pfeffer
4 EL Mehl
2 Eier mit 2 EL Wasser vermischt
Paniermehl
2 EL Öl
4 EL Butter
250 g Krabben

Für die Soße:

2 EL Butter
2 EL Mehl
1 L Hühnerbrühe (frisch oder aus dem Glas)
100 g Weichkäse (z.B. Castello mit Weißschimmel)
Salz
Pfeffer
2 EL Petersilie, gehackt
2 TL Zitronensaft
einige Zitronenscheiben

Zubereitung

Fischfilets kalt abwaschen, trocken tupfen, leicht salzen, pfeffern und in Mehl wälzen. Eier mit Wasser verschlagen, Filets zuerst in Eiergemisch, dann mit Paniermehl von beiden Seiten bestreuen. In der Pfanne bei mittlerer Temperatur 2 EL Butter und Öl erhitzen. Filets 3-4 Min. goldbraun braten und auf eine gewärmte Platte legen. In einer zweiten Pfanne 2 EL Butter zerlassen, um die Krabben 2-3 Min. in der Butter zu schwenken. Diese dann mittig auf den Filets verteilen.

Für die Soße Butter bei kleinerer Hitze zerlassen und Mehl einrühren. Hühnerbrühe zugießen und mit einem Schneebesen kräftig schlagen, bis die Zutaten vermischt sind. Unter ständigem Rühren über kleiner Flamme aufkochen, bis die Soße glatt ist. Temperatur zurückdrehen und klein gewürfelten Weichkäse dazu geben und langsam schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie und Zitronensaft zugeben, Soße zu den Fischfilets reichen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Ziegenkäsemedaillons mit mediterranem Gemüse



Zutaten

Für vier Personen:

1 Stiel Salbei
6 Scheiben (à ca. 8 g) Bacon (Speck)
12 französische Ziegenkäsetaler (à 40 g)
500 g Zucchini
250 g Auberginen
1-2 Knoblauchzehen
5 EL Öl
Salz
Pfeffer
100 ml Weißwein
getrocknete Kräuter der Provence
Salbei zum Garnieren
Holzstäbchen

Zubereitung

Salbeiblätter von den Stielen zupfen. Bacon längs halbieren. Ziegenkäsetaler mit je 1 Scheibe Speck und 1 Salbeiblättchen umwickeln. Mit Holzstäbchen feststecken. Zucchini und Auberginen längs in feine Scheiben schneiden. Knoblauch durch eine Presse drücken. 3 EL Öl erhitzen. Gemüse und Knoblauch darin 5 Min. unter Wenden dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen und weitere 3 Min. garen. Restliches Öl erhitzen, Ziegenkäsemedaillons darin 1-2 Minuten knusprig braten und mit getrockneten Kräutern würzen. Gemüse und Medaillons portionsweise auf Tellern anrichten und mit restlichem Salbei garniert servieren.

Gebratene Apfelscheiben mit Ziegenkäse

Vegetarisch



[Raffiniert](#)

[Schnell zuzubereiten](#)

[Einfach](#)

Zutaten

Für vier Personen:

3 Äpfel (Gala oder Golden)

1 Ziegenkäserolle

1 EL Butter

3 EL Pistazien oder Walnusskerne

1 EL flüssiger Honig

Pfeffer und Schnittlauch

Zubereitung

Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Pistazien oder Walnusskerne grob zerkleinern. Butter in der Bratpfanne schmelzen. Die Apfelscheiben von beiden Seiten goldgelb braten. Pfeffern und mit Honig begießen. Auf vier feuerfeste Teller verteilen. Je zwei Scheiben Ziegenkäse darauf legen und Pistazien darüber zerstreuen. Die Teller 2 Min. im vorgeheizten Ofengrill erwärmen. Mit Schnittlauch dekorieren und servieren.

Ziegenkäsespieß mit Serrano Schinken



Für Gäste

Schnell zuzubereiten

Einfach

Zutaten

Für vier Personen:

1 frz. Ziegenkäse (Typ Camembert)

4 Scheiben Serrano Schinken

1/2 TL Paprika

Zubereitung

Ziegenkäse in 1-2 cm große Würfel schneiden. Schinken in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Die Käsewürfel mit den Schinkenstreifen umwickeln, auf einen Holzspieß aufspießen und mit Paprika bestäuben. 2 Minuten im Ofengrill garen. Sofort servieren.

Überbackene Aubergine mit Ziegenkäse

Vegetarisch



[Für Singles](#)

[Für Familien](#)

[Schnell zuzubereiten](#)

[Einfach](#)

Zutaten

Vorspeise für zwei Personen:

1/2 (ca. 120 g) Aubergine

Salz

Pfeffer

2 Tomaten

2-3 Stiele Thymian

4 Esslöffel Olivenöl

4 Scheiben (à ca. 25 g) französische Ziegenrolle

Zubereitung

Aubergine waschen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Stiele von den Blättchen zupfen. Öl und 3/4 des Thymians vermengen. Auberginenscheiben in eine feuerfeste Form legen, mit Tomaten und Käse belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Gasofen: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Mit restlichem Thymian bestreut servieren. Dazu schmeckt Baguette.

Frittiertes Gemüse mit Ziegenkäse-Dip

Vegetarisch



[Raffiniert](#)
[Für Singles](#)
[Für Gäste](#)
[Einfach](#)

Zutaten

Vorspeise für vier Personen:

1 Zwiebel
3 Stiele Basilikum
300 g französischer Ziegenfrischkäse
Salz
Pfeffer
einige Spritzer Limettensaft
700 g Broccoli
200 g Champignons
500 g kleine Möhren
4 Eier (Größe M)
200 ml trockener Weißwein
150 g Mehl
ca. 1 kg Frittierfett
Limette und Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Zwiebel schälen, fein würfeln. Basilikum waschen und hacken. Ziegenfrischkäse, Zwiebel und Basilikum verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen, ziehen lassen. Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Champignons putzen, säubern und auf Spieße stecken. Möhren schälen, waschen, längs halbieren. Für den Teig Eier und Wein verschlagen. Mehl unterrühren. Gemüse portionsweise durch den Teig ziehen und im heißen Frittierfett 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dip mit Limette und Basilikum garnieren und zu dem Gemüse reichen.

Zartweizen-Laibchen auf Chicorée

Vegetarisch



[Für Familien](#)

[Braucht etwas Zeit](#)

[Einfach](#)

Zutaten

Für vier Personen:

Für die Laibchen:

250 g Zartweizen

1 Zwiebel

2 kleine Kartoffeln

100 g österreichischer Schnittkäse light

1 EL gehackte Petersilie

1 Ei

1 TL gehackter Kerbel

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Öl zum Braten

Für den Salat:

4 Chicorée

1 Kopf Friséesalat

8 Kirschtomaten

1 Bund Kerbel

Für das Dressing:

1 EL Wasser

5 EL Walnussöl

3-4 EL Himbeeressig

1 Prise Staubzucker

3 EL Paprikawürfel

Zubereitung

Die gekochten und geschälten Kartoffeln fein reiben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, fein geschnittene Zwiebeln darin anschwitzen. In einer Schüssel gekochten Zartweizen, geriebene Kartoffeln, angeschwitzte Zwiebeln, geriebenen Käse, gehackte Petersilie und Kerbel sowie das Ei gut miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus der Masse kleine Laibchen formen, in Öl beidseitig goldgelb braten. Zutaten für das Dressing verrühren. Vom Chicorée die Enden etwa 1 1/2 cm hoch abschneiden. Die einzelnen Blätter kreisförmig auf Tellern anrichten. Geputzten und zerteilten Frisée sowie die Kirschtomaten dazulegen, den Salat mit dem Dressing marinieren. Die gebratenen Laibchen in der Tellermitte anrichten, mit Kerbel garnieren.

Ziegenkäsemousse mit Schokolade und Wodka

Vegetarisch



[Raffiniert](#)

[Gut vorzubereiten](#)

[Für Könner](#)

[Braucht etwas Zeit](#)

[Für Gäste](#)

Zutaten

Für vier Personen:

100 g dunkle Schokolade (70 % Kakao)

2 EL Puderzucker

150 g frz. Ziegenfrischkäse

etwas geriebene Zitronenschale

1-2 EL Wodka

frische Himbeeren oder Birnen (aus der Dose)

Zubereitung

Schokolade in Stücken in eine hitzefeste Schüssel oder Topf geben, mit 100 ml kaltem Wasser und dem Zucker vermischen. Dann in der Mikrowelle oder auf dem Herd langsam schmelzen lassen, bis eine cremige Masse entsteht. Abkühlen lassen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren bis die Schokoladenmasse lauwarm ist. Den Ziegenfrischkäse zusammen mit Wodka und der geriebenen Zitronenschale dazu geben und vermischen. Je zwei bis drei Himbeeren oder kleine Birnenstücke auf den Boden eines Likör- oder Weinglases legen, Mousse darauf geben und 30 Minuten kalt stellen. Servieren.

Gefüllte Gemüseröllchen



[Raffiniert](#)
[Für Gäste](#)
[Einfach](#)

Zutaten

Für vier Personen:

2 Zucchini
1 Aubergine
4 EL Olivenöl
250 g Kirschtomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Rinderhackfleisch
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Rosenpaprika
200 g Schaffeta (z. B. Salakis)
100 ml Weißwein (oder Brühe und etwas Zitronensaft)
1 EL gemischte Kräuter der Provence
1 EL Butter

Zubereitung

Backofengrill vorheizen. Zucchini und Aubergine waschen, der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit 1 EL Olivenöl beträufeln und unter dem heißen Grill etwa 5 Minuten rösten. Kirschtomaten mit kochendem Wasser übergießen, kalt abspülen, Haut abziehen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch in 2 EL heißem Öl etwa 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen. Schafkäse zerbröckeln und unterrühren. Je 1 Scheibe Zucchini und Auberginen zusammenlegen. 2 EL Hack darauf geben. Gemüsescheiben aufrollen und unter dem heißen Grill etwa 5 Minuten überbacken. Kirschtomaten in restlichem, heißem Öl andünsten. Weißwein und Kräutermischung zugeben und 4 Minuten kochen lassen. Kalte Butter einrühren und mit Salz abschmecken. Schafkäse-Röllchen mit geschmolzenen Tomaten auf Tellern anrichten.

Apfel-Ziegenkäse-Türmchen

Vegetarisch



Raffiniert

Für Gäste

Einfach

Festlich

Zutaten

Für vier Personen:

3 reife Äpfel

Zitronensaft

1 französischer Ziegenweichkäse ca. 200 g (z.B. Valençay)

etwas Kerbel

8 Kirschtomaten

einige Johannisbeeren

Zubereitung

Äpfel schälen und sofort in Wasser mit viel Zitronensaft eintauchen. In 3 mm dicke Scheiben schneiden und wieder ins Wasser legen. Mit einer Ausstechform Kreise von 3 cm Durchmesser ausschneiden. Einen nicht zu trockenen Valençay in 3 mm Scheiben schneiden. Abwechselnd aus Apfel, Ziegenkäse, Apfel und klein gezupftem Kerbel ein Türmchen zusammensetzen, mit einem kleinen roten Tupfer, entweder einer Johannisbeere oder einem Tupfer aus Tomatenmark, abschließen. Mit gemischtem Grünen Salat reichen.

Crottin de Chavignol

Vegetarisch



[Für Singles](#)

[Für Gäste](#)

[Schnell zuzubereiten](#)

[Einfach](#)

Zutaten

Für vier Personen:

250 g Feld- oder Friséesalat
4 Scheiben Weißbrot
4 frische Crottin de Chavignol
40 g Butter
3 EL Öl
1 EL Essig
1/2 EL Senf
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Salatblätter gut sortieren, waschen und abtropfen lassen. Weißbrotscheiben in einer gebutterten Pfanne leicht schwenken, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Die Ziegenkäse auf ein gebuttertes Backblech legen und 5-6 Min. in den sehr heißen Ofen schieben. Öl, Essig und Senf in einer Schüssel gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Vinaigrette mit dem Salat vermischen. Auf jeden Teller eine Brotscheibe legen und darauf den leicht zerlaufenen Ziegenkäse geben. Den Salat rundherum dekorieren und sofort servieren.

Ziegenkäseschiffchen mit Sauerkirschmarmelade

Vegetarisch



[Raffiniert](#)
[Für Gäste](#)
[Für Familien](#)
[Festlich](#)

Zutaten

Für vier Personen:

2 Blätter Brickteig*)
100 g französischer Ziegenweichkäse
20 g Butter
90 g eingelegte Sauerkirschen und 100 ml Saft davon
10 g brauner Zucker
Pfeffer

Zubereitung

Sauerkirschen abtropfen lassen, 100 ml Saft zurückbehalten. Grob zerkleinern. Kirschen in 20 g Butter andünsten, mit dem Zucker bestreuen, Saft hinzufügen und eindicken lassen. Abkühlen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ziegenkäse in 6 Stücke teilen. 10 g Butter zum Schmelzen bringen. Die Brickteigblätter in 8 Dreiecke (mit einer Seitenlänge von ungefähr 7 cm) schneiden und mit der geschmolzenen Butter bepinseln. Auf ein beschichtetes oder leicht mit Butter bestrichenes Blech legen. 2 Min. im Backofen leicht bräunen. Abkühlen lassen. Die Blätter mit Marmelade bestreichen. Die Käsestücke darauf setzen und mit Pfeffer bestreuen. Zum Aperitif reichen.

*) Brick- oder Frühlingsrollenteig erhält man u.a. im Asienladen. Sie können aber auch Blätterteig nehmen.

Manchego-Bällchen mit Zucchini-Tomaten-Dip

Vegetarisch



[Raffiniert](#)
[Für Könner](#)
[Für Gäste](#)
[Braucht etwas Zeit](#)

Zutaten

Für vier Personen:

Dip:

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zucchini (ca. 150 g)
2 EL Olivenöl
2 große Fleischtomaten
Salz
Pfeffer

Bällchen:

500 g Magerquark
2 Eier
100 g Mehl
100 g Manchego (frisch gerieben)
50 g Semmelbrösel
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Dip: Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einer Kasserolle in heißem Olivenöl andünsten. Zucchini putzen, waschen und fein raspeln, dann dazu geben und 5 Min. dünsten. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und grob hacken. Anschließend in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zudeckt bei milder Hitze 10 Min. köcheln lassen, dann abschmecken und abkühlen lassen.

Bällchen: Magerquark abtropfen lassen und mit den Eiern, dem Mehl und dem geriebenen Manchego mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und zu walnussgroßen Bällchen formen. Diese in den Semmelbröseln wälzen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Dip servieren.

Lachs mit Kartoffel-Käse-Kruste



[Für Gäste](#)

[Für Familien](#)

[Braucht etwas Zeit](#)

Zutaten

Für vier Personen:

Lachs und Kruste:

300 g Kartoffeln (fest kochende Sorte)

4 Scheiben Lachsfilet (jeweils ca. 180 g)

Saft von 1/2 Zitrone

Salz

Pfeffer

1/2 Bund glatte Petersilie

150 g Mahón-Menorca

Soße:

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

6 EL kalte Butter

0,1 L Weißwein

1/4 L Fischfond

0,1 L Sahne

2 EL Öl zum Braten

Zubereitung

Die Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt ca. 25 Min. garen und abkühlen lassen. Den Fisch kalt abspülen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt kalt stellen. Backofen auf 250°C vorheizen. Die Petersilie abbrausen und fein hacken. Den Mahón-Menorca-Käse grob raspeln. Die Kartoffeln schälen, etwas abkühlen lassen und ebenso raspeln. Mit der Petersilie und dem Käse mischen.

Für die Soße die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein hacken und in 1 EL Butter bei milder Hitze weich dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Den Fischfond und die Sahne hinzufügen, 10 Min. köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fisch in 2 EL Öl kurz beidseitig braten, dann in eine Gratinform legen. Die Kartoffel-Käse-Mischung gleichmäßig auf dem Fisch verteilen und im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) 10 Min. gratinieren.

Raclette mit Schweinefleisch



[Gut vorzubereiten](#)

[Für Gäste](#)

[Für Familien](#)

[Einfach](#)

Zutaten

Für vier Personen:

400 g Sauerkraut
4 EL Öl
2 säuerliche Äpfel
1 Zwiebel
50 g Bacon
150 ml Sahne
1 Lorbeerblatt
2-3 Wacholderbeeren
400-500 g Schweinefilet
400 g fest kochende Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Petersilie
30 g Butter
400 g Höhlenkäse in Scheiben
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Für das Sauerkraut Zwiebel in dünne Streifen schneiden, Äpfel vierteln, entkernen und in kleine Spalten schneiden. Zusammen mit dem in feine Streifen geschnittenen Bacon in 2 EL heißem Öl leicht anschwitzen. Danach Sauerkraut, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzufügen. Die Sahne zugießen und alles zugedeckt ca. 10-15 Min. garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in Salzwasser 10-15 Min. garen. Die Frühlingszwiebeln in dicke Ringe schneiden und die Petersilie klein hacken. Die Kartoffeln nach dem Abgießen kurz ausdämpfen lassen. Dann Butter, Petersilie und Zwiebelringe zufügen, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf die Pfännchen verteilen und mit Käsescheiben belegen. Das Schweinefilet in 1cm dicke Scheiben schneiden und in dem restlichen Öl von beiden Seiten ca. 3 Min. knusprig-braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dreierlei Käse in Kräutersulz

Vegetarisch



[Raffiniert](#)
[Gut vorzubereiten](#)
[Für Könner](#)
[Für Gäste](#)

Zutaten

Für vier Personen:

1,25 l Molke
1 L naturtrüber Apfelsaft
1 EL frische Kräuter und eine Hand voll Kräuterspitzen (Basilikum, Dill, Kerbel, Estragon, Petersilie)
etwas Salz
Pfeffer
Zucker
Kümmel und Paprikapulver
1 Chilischote
4 Blatt Gelatine
40 ml Kräuternessig
50 g Allgäuer Bergkäse
80 g Harzer Roller
100 g Camembert
2 Schalotten
4 Steinchampignons
1 TL Preiselbeeren

Zubereitung

Kräutersulz: Apfelsaft und geschnittene Kräuter kurz aufkochen, die Flüssigkeit abpassieren, mit Chili, Zucker, Pfeffer, Essig und Salz abschmecken. Zur eingeweichten Blattgelatine hinzufügen. Dann alles in die Molke gießen, leicht gelieren lassen und in einen tiefen Teller geben.

Käsedreierlei: Den Allgäuer Bergkäse in Dreiecke schneiden, etwas Paprikapulver darüber streuen und zur Sülze hinzufügen. Harzer in dünne Scheiben schneiden, in die Sülze geben. Mit Schalottenringen und Kümmel bestreuen. Geschnittenen Camembert in die Sülze legen, mit Champignonscheiben und Preiselbeeren garnieren. Zum Schluss die frischen Kräuter in die Sülze stecken. Dazu passt ein Schnittlauchbutterbrot.

Kalte Käselasagne

Vegetarisch



[Raffiniert](#)

[Gut vorzubereiten](#)

[Für Singles](#)

[Schnell zuzubereiten](#)

[Für Familien](#)

Zutaten

Für vier Personen:

2 Laugenstangen

1 TL Honig

1 Chilischote

etwas Salz

Pfeffer und Zucker

100 g Gurke

100 g Tomaten (in Scheiben)

etwas frische Kräuter (Thymian, Estragon, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch)

100 g deutscher Gouda

100 g Tilsiter

100 g deutscher Edamer

40 ml Essig

20 ml Rapsöl

1 kleine Fenchelknolle

1 TL Senf

Zubereitung

Laugenstangen in dünne Scheiben schneiden und im Ofen antrocknen. Honig mit etwas Chili, fein gehacktem Thymian und Salz verrühren. Die Masse über die Brotscheiben träufeln. Eine Vinaigrette aus Essig, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und dem fein gehackten Grün des Fenchels herstellen. Gurken, Tomaten, frische Kräuter und den in Scheiben geschnittenen Käse darin marinieren. Den Gurken-Tomaten-Salat abwechselnd mit Edamer, Gouda und Tilsiter zwischen die Brotscheiben schichten. Um die Lasagne herum den hauchdünn geschnittenen Fenchel anrichten.

Sommersalat mit Schnittkäse

Vegetarisch



[Raffiniert](#)

[Gut vorzubereiten](#)

[Für Singles](#)

[Für Gäste](#)

Zutaten

Für vier Personen:

300 g weißer Spargel

Salz

5 g Butter

150 g Zuckererbsen

250 g kleine Tomaten

100 g Rucola

400 g Schnittkäse ohne Löcher

300 g Vollmilch-Joghurt

3 EL Salatmayonnaise

1 EL Zitronensaft

weißer Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Spargel schälen, waschen, in fünf cm lange, schräge Stücke schneiden. In Salzwasser mit Butter ca. 15 Minuten garen. Über einem Sieb abgießen, Sud auffangen. Zuckererbsen putzen, waschen, im Spargelsud 3 Minuten blanchieren, abgießen und abschrecken. Tomaten waschen, halbieren oder vierteln. Rucola waschen, gut abtropfen lassen. Käse in Scheiben schneiden und mit einem Gebäckausstecher Blättchen oder Blümchen ausstechen. Salatzutaten auf vier Portionstellern anrichten. Für das Dressing Joghurt, Salatmayonnaise und Zitronensaft verrühren, mit Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, gut trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unter die Soße rühren. Dressing separat zum Salat servieren. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.

Pochierte Feigen mit Frischkäse und süßer Weinsoße

Vegetarisch

Zutaten

16 reife, feste Feigen
150 g Frischkäse
Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 EL Kristallzucker (extrafein)

Für die Weinsoße:

100 g Kristallzucker(extrafein)
1 Flasche Merlot (oder anderer Rotwein)
1 Zimtstange

Zubereitung

Violette Feigen eignen sich am besten für dieses Dessert, zur Garnierung verwendet man idealerweise frische Beeren und Früchte. Von den Feigen die oberen Teile abschneiden. Für die Soße den Zucker mit dem Wein und der Zimtstange in einen Topf geben, in dem die Feigen nebeneinander Platz haben. Die Flüssigkeit unter Rühren langsam aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, 4–5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Feigen zugeben und in 4–5 Minuten garen. Die pochierten Feigen mit einem Schaumlöffel herausheben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Vier Feigen im Mixer pürieren und mit dem eingekochten Sirup zu einer dickflüssigen Soße verdünnen, abseihen und auskühlen lassen. Den Frischkäse mit abgeriebener Zitronenschale und Zucker verrühren. Die 12 Feigen mit der Käsemasse großzügig füllen und den abgeschnittenen Teil als Deckel wieder auflegen. Jeweils drei gefüllte Feigen auf einem Dessertteller anrichten, mit der Soße übergießen, garnieren und servieren.

Melone mit Ziegenkäse

Vegetarisch

Zutaten

400 g Ziegenfrischkäse
1 Zwiebel
Frische Pfefferminze
Saft einer Zitrone
1 Zuckermelone
50 g Pinienkerne
4 EL Rahm
Salz und rote Pfefferkörner

Zubereitung

Zwiebel und Pfefferminze fein hacken, mit Rahm, Zitronensaft, Worcester – Soße, Salz, Pfeffer und Ziegenkäse gut vermengen und cremig aufrühren. Aus der Melone Kugeln ausstechen, auf den Tellern anrichten, mit der Käsecreme übergießen und den gerösteten Pinienkernen und Pfefferminzblättern dekorieren.

Frischkäse eingelegt in Öl und Kräuter

Vegetarisch



Raffiniert

Gut vorzubereiten

Für Gäste

Zutaten

250 g Frischkäse

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Chilischoten

3 Oliven

1/2 roter Paprika

Pfefferkörner

Salz

Frische Kräuter (Thymian, Petersilie, Rosmarin, Estragon)

3/8 l Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und blättrig schneiden, auch den roten Paprika in Streifen schneiden, alles in eine Schüssel geben und mit Öl auffüllen. Oliven, gehackte Chilischoten, Pfefferkörner und einen Teil der frischen Kräuter dazugeben. Den anderen Teil der Kräuter fein hacken, mit dem Frischkäse und etwas Salz gut vermengen, daraus kleine Kugeln formen und vorsichtig in das Öl einlegen und über Nacht kühl stellen.

Chianti Fondue

Vegetarisch

Zutaten

400 g Bel-Paese Käse
200 g Parmesan
1/4 Chianti
1 Bund frischer Estragon
je eine Prise Muskat
Zucker
Salz
Pfeffer
Saft von einer Orange
2 Teelöffel Stärkemehl

Zubereitung

Den Käse in eine Schüssel reiben. Den Wein und gezupften Estragon in einem Fondue - Topf erhitzen und den Käse dazugeben.

Den Käse bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Den Orangensaft mit Stärke verrühren und damit das Fondue leicht binden.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp

Dazu Chiabatta - Brot und kleine, mit der Schale gekochte Kartoffeln.

Gratinierte Käseplatte

Vegetarisch

Zutaten für zwei Personen:

40 g Reblochon Käse mild
40 g Ziegenkäse mild
40 g Roquefortkäse
40 g Emmentaler
40 g Brie
40 g Munster
40 g Gaperon
1 Zweig Rosmarin
1 Bund Schnittlauch
1 gute Prise Pfeffer
Olivenöl
Essig
1 Prise feines Meersalz

Zubereitung

Den Käse entrinden, in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und auf zwei Tellern gleichmäßig verteilen. Die Blätter vom Rosmarinzweig zupfen und auf den Käse verteilen. Bei Oberhitze in den Ofen stellen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit etwas Öl bestäuben und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit dem in feine Ringe geschnittenen Schnittlauch garnieren.

Tipp

Dazu Weiß - oder Bauernbrot und schwarzen Tee.

Traubenkuchen mit Frischkäsecreme

Vegetarisch



[Für Gäste](#)

[Raffiniert](#)

[Für Familien](#)

[Braucht etwas Zeit](#)

[Festlich](#)

Zutaten für 12 Stücke

250 g Weizenmehl

4 Eigelb

125 g kalte Butter

180 g Puderzucker

Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt)

Mehl für die Arbeitsfläche

200 g Frischkäse

100 g Crème fraiche

2 cl Orangenlikör

800 g helle und dunkle Trauben

1 Päckchen klarer Tortenguss

125 ml Weißwein

Linsen (zum Blindbacken)

Zubereitung

Mehl auf ein Brett sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken und 2 Eigelb hinein geben.

Butter in Flöckchen auf das Mehl setzen, 100 g Zucker und Zitronenschale darüber verteilen.

Mischen und die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in

Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 180 Grad

vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Boden und Rand einer mit

Backpapier ausgelegten Springform damit bedecken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Teigboden mit Backpapier abdecken und mit trockenen Linsen auffüllen (blind backen), ca.

25 Minuten auf der mittleren Einschubleiste backen. Herausnehmen, Linsen entfernen und

abkühlen lassen. Frischkäse, Crème fraiche, 50 g Zucker und Orangenlikör glatt rühren,

restliches Eigelb unter die Masse schlagen. Crème auf den abgekühlten Boden geben und glatt

streichen. Trauben waschen, trocken tupfen, entstielen und auf der Crème verteilen.

Tortengusspulver mit restlichem Zucker, Wein und 125 ml Wasser verquirlen und unter

Rühren aufkochen. Torte mit Guss überziehen und 1-2 Stunden kalt stellen.

Frittierte Käsewürfel

Vegetarisch



[Raffiniert](#)
[Gut vorzubereiten](#)
[Für Gäste](#)
[Braucht etwas Zeit](#)

Zutaten

400 g Emmentaler
1/2 Liter Grüner Veltliner (österr. Weißwein)
6 Esslöffel Semmelbrösel
4 Esslöffel gemahlene Mandeln
2 Eier
4 Esslöffel Mehl
Öl zum Frittieren
200 g Trauben
1 Granatapfel (Kerne)
125 ml Grüner Veltliner
1 Esslöffel Zitronensaft
3 Eigelb
2 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Für den Weinschaum Eigelb und Zucker schaumig rühren, Wein dazugeben und über Dampf aufschlagen (nicht kochen) bis die Masse cremig wird. Käse in Würfel (2 - 3 cm) schneiden, in Wein ca. zwei Stunden marinieren. Dann im Mehl, in den verquirlten Eiern und zum Schluss im Brösel-Mandel-Gemisch wenden und in heißem Öl kurz goldbraun braten. Würfel mit Trauben auf Spieße stecken, mit Weinschaum und Granatapfelkernen servieren.

Tipp

Über Dampf schlägt man am Besten, in dem man einen Topf mit Wasser erwärmt und eine passende metallene Rührschüssel in den Topf setzt. Mit diesem Wasserbad vermeidet man, dass Lebensmittel, die keine große Hitze vertragen, ungenießbar werden.

Parmesan-Körbchen mit Blattsalat und Garnelen



[Gut vorzubereiten](#)

[Für Gäste](#)

[Braucht etwas Zeit](#)

[Festlich](#)

Zutaten

für 4 Personen:

200 g geraspelter Parmesankäse (z.B. Grana Padano)

8 Garnelen, küchenfertig

500 g Blattsalat (je nach Saison: Eichblatt, Rucola o.ä.)

4 EL Olivenöl

1 EL Aceto Balsamico

1 EL Himbeeressig

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Salat waschen und trockenschleudern.

Aus 3 El Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette bereiten.

Je 50g Käse kreisrund in eine beschichtete Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze schmelzen bis der Käse goldgelb ist und etwas fest wird. Über eine umgedrehte Tasse stülpen und kalt werden lassen.

Die Garnelen im restlichen Öl in einer Pfanne braten. Den Salat mit der Vinaigrette vermischen und mit den Garnelen in den Körbchen anrichten.

Moosbacher Rahmsuppe



[Gut vorzubereiten](#)

[Für Gäste](#)

[Für Familien](#)

Zutaten

30g Mehl, 20g Butter, trockener Weißwein (Grüner Veltliner) 3/4 l Rinderbrühe, 1/4 l Sauerrahm, 150g geriebener Moosbacher-Käse, 3 Scheiben Schwarzbrot, 1/8 l Sahne, Schnittlauch, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat.

Zubereitung

Mehl und Butter anrösten, mit Wein ablöschen. mit der Brühe auffüllen und 20 Minuten kochen. Sauerrahm und Moosbacher vermengen und in die Suppe einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Suppe kräftig durchschlagen. Das Brot grob würfeln und in Butter und Knoblauch goldbraun rösten. Sahne schlagen und in die Suppe einrühren. Schnittlauch und geröstetes Brot darüber streuen.

Man kann die Suppe in einer Brottasse servieren.

Farfalle mit Crevetten roses, Zucchini und franz. Raclette

Zutaten

500 g Farfalle

250 g Crevetten rosé

2 kleine Zucchini

3 Esslöffel Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Bund Estragon oder Basilikum

grob gehobelter franz. Raclette-Käse

ein Bund frischer Salbei

Zubereitung

Die Crevetten schälen, entdarmen, halbieren und im heißen Olivenöl scharf anbraten, die Zucchini Stücke dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die al dente gekochten Nudeln in der Pfanne unter die Crevetten/Zucchini ziehen und 2-3 Min. durch schwenken. Zum Abschluss die geschnittenen Kräuter darunter geben. Die Nudeln dekorativ auf einem Teller anrichten und mit dem gehobelten Käse bestreuen.

Käsewaffeln

Vegetarisch

Zutaten

200 g Butter
4 Eier
1 Prise Fleur de Sel.
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver
6 bis 8 EL lauwarmes Wasser
80 g Holland - Gouda alt
Paprika

Zubereitung

Die Butter mit dem Schneebesen des Handrührers schaumig rühren. Eier und Salz darunter schlagen. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Wasser unter den Teig rühren. Zum Schluss den frischgeriebenen Käse untermischen. Mit Paprika kräftig würzen. Aus dem Teig sofort nacheinander in einem Waffeleisen die Käsewaffeln ausbacken. Warm servieren.

Tipp

Der geriebene Käse kann je nach Geschmack auch aus einem anderen Land sein.

Käsewähe

Zutaten

200 g Mehl
100 g Butter
2 Eigelb
3 EL Wasser
1 TL Backpulver - gestrichen
250 g Holland - Gouda, mittelalt
250 g gekochter Schinken
1/4 l Crème fraiche
2 Eier
Salz und weißer Pfeffer

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Eigelb, Wasser, Backpulver und einer Prise Salz einen Mürbeteig herstellen. In Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen. Für den Belag den Käse reiben. Den Schinken feinkwürfeln. Beides in einer Schüssel mit Crème fraiche und den Eiern vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Eine gebutterte Springform mit dem Teig auskleiden. Die Käsemasse einfüllen und glattstreichen. Im Ofen bei 200 Grad 30 - 40 Minuten backen.

Die Käsewähe statt in einer Springform auch in 6 Tortelettförmchen gebacken werden.

Tipp

Mit einem frischen Salat als Imbiss servieren.

Feta - vegetarisch grillen

Vegetarisch

Zutaten

1 Scheibe Schafskäse, zirka 2 cm dick
2 bis 3 Tomatenscheiben
5 Zwiebelringe
Olivenöl
Pfeffer
Alufolie, zum Einwickeln

Zubereitung

Schafskäse auf die Alufolie legen und mit Tomatenscheiben und Zwiebelringen belegen. Anschließend mit Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Schafskäse nun in die Alufolie einwickeln und zirka 10 bis 15 Minuten grillen.

Käsebro

Vegetarisch

Zutaten

300 g Mehl, Typ 1050
1 TL Salz
1 P. Backpulver
200 g Bergkäse
250 ml Milch

Zubereitung

Dunkles Weizenmehl mit einem gestrichenen Teelöffel Salz und Backpulver mischen. Bergkäse fein reiben und mit Mehl vermischen, Milch zufügen und Teig kurz verkneten. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Kastenform leicht einfetten, bemehlen und den Teig einfüllen. Käsebro-Teig auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben und ca. 25 bis 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und wenige Minuten in der Form abkühlen lassen - anschließend aus der Form nehmen und weiter abkühlen lassen.

Tipp

Käsebro passt hervorragend zu vielen leckeren Grillgerichten und schmeckt warm am besten.

Tomaten gefüllt mit Mozzarella und Spinat

Vegetarisch

Zutaten

für 4 Personen:

4 große Tomaten
150 g Mozzarella
500 g Spinat, geputzt und zerzupft
1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Olivenöl
2 EL Sonnenblumenkerne
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Grill vorheizen. Olivenöl in einem Topf - mit Deckel - erhitzen und Sonnenblumenkerne kurz darin anrösten. Hitze reduzieren, Zwiebeln dazugeben und weich dünsten. Spinat und Knoblauch zufügen und zirka 3 Minuten dünsten - mit Deckel. Vom Herd nehmen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Tomaten einen kleinen Deckel abschneiden: Tomatenfleisch aushöhlen, hacken und mit dem Mozzarella unter den Spinat rühren. Tomaten mit der Spinatmischung füllen und den vorher abgeschnittenen Deckel wieder drauf setzen. Die jetzt gefüllten Tomaten in Alufolie wickeln und über starker Glut zirka 10 Minuten grillen - gelegentlich wenden. In der Folie servieren.

Gefüllte Spitzpaprika – süß trifft auf pikant

Vegetarisch

Gourmet Spitzpaprika schmeckt unglaublich süß und ist sehr aromatisch. Diese Sorte ist ein wahrer Vitamin-C-Gigant und eignet sich hervorragend zum Grillen.

Zutaten

für 4 Personen:

4 Spitzpaprika
2 Peperoni
250 g Schafskäse
1 TL Olivenöl
5 Knoblauchzehen
Pfeffer
Meersalz
Majoran
Thymian
Oregano

Zubereitung

Aus Schafskäse, Olivenöl, kleingeschnittenen Peperoni und Knoblauchzehen eine Masse herstellen. Mit Pfeffer, Meersalz und Kräutern abschmecken. Spitzpaprika oben aufschneiden und mit der Masse füllen. In Alufolie wenige Minuten Grillen oder in der Pfanne braten.

Bio - Paulus eingelegt / zwei Mönche

Vegetarisch

Zutaten

für 4 Personen als Vorspeise: 2 Stück

2 Bio-Paulus (Weichkäse mit Rotschmierrinde)
600 g Crème fraîche
125 ml Sahne
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Zweige Kerbel
Salz
grober Pfeffer
1 Packung "würzige Gartenkräuter"

Zubereitung

Den Käse schneiden und einlegen. Einige Stunden ziehen lassen.

Schinken überbacken

Zutaten

250 ml Sahne
125 ml Weißwein
3 EL Cognac
1 TL Tomatenpüree
4 Scheiben Weißbrot
Öl
4 Scheiben gekochter Schinken, 3 mm dick
guter geriebener Parmesan, nach Geschmack aus der Schweiz, Italien, Frankreich

Zubereitung

Aus der Sahne, dem Weißwein, Cognac und Tomatenpüree eine kalte Sauce anrühren. Die Weißbrotscheiben in Öl in einer Pfanne goldbraun werden backen und abtropfen lassen. Die gerollten Schinkenscheiben in eine feuerfeste Form legen, mit der kalten Sauce gleichmäßig übergießen, mit Parmesan bestreuen und im Grill oder Backofen bei 200 Grad überbacken. Zum Anrichten den heißen Toast auf den Teller legen, eine Rolle Schinken draufgeben und mit der Sauce übergießen.

Tipp

Dazu passt vorzüglich ein Pinot Noir.

Ländle Busserl Vegetarisch

Zutaten

250 ml Milch oder Sahne
250 ml Wasser
100 g Butter
250 g Mehl
5 Eier
150 g Vorarlberger Bergkäse (10 Monate)

Zubereitung

Milch, Butter und Wasser in einem großen Topf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen und zum Kochen bringen. Das Mehl hinzugeben und mit einem großen Kochlöffel kräftig verrühren und erst vom Herd nehmen, wenn die Masse sich vom Topf löst (leichte Braunfärbung am Topfboden). Einzeln die Eier unter die Masse rühren und bei dem letzten Ei mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Geriebenen Bergkäse unter die Masse rühren und in einen Spritzsack füllen. Je nach Wunsch kann man verschiedene Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten hellbraun ausbacken.

Tipp

Es handelt sich dabei um einen Brandteig, der sehr schnell zubereitet werden kann. Die Busserl sind perfekt als kleines Gebackenes zu einem Buffet zu reichen.

Käsesahne-Wein-Torte Vegetarisch

Zutaten

für den Boden:

4 Eier
70 g Zucker
80 g Mehl
60 g Weizenpuder
1 Messerspitze Backpulver

für die Füllung:

400 ml Weißwein
100 g Zucker
500 g Schichtkäse
600 ml Sahne
12 Blatt Gelatine

Zubereitung

Eier und Zucker aufschlagen. Mehl, Weizenpuder und Backpulver unterheben und bei 180 Grad 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Boden 3 zu 1 schneiden.

Gelatine im Wein einweichen - in der Zwischenzeit mit der Hälfte des Zuckers die Sahne aufschlagen. Den restlichen Zucker in den Wein geben und alles leicht erwärmen bis die Gelatine aufgelöst ist. Schichtkäse einrühren bis alles glatt ist, danach die Sahne unterziehen. Die Masse in den Ring mit dem dickeren Boden geben, den dünnen oben auf legen und 3 Stunden kühl stellen.

Bayerischer Obatzer

Zutaten

für 3 Personen:

100 g Camembert, entrindet

100 g Frischkäse

50 g Blauschimmelkäse

50 g Butter

3 Radieschen, gehobelt

Schnittlauch

Salz

Pfeffer

Paprika

Zubereitung

Butter in eine Pfanne geben. Käsesorten hinzugeben und mit der lauwarmen Butter grob zerdrücken. Den Obatzer auf 3 Teller verteilen und mit den gehobelten Radieschen bestreuen. Zum Schluss Salz, Pfeffer und Paprika über den Käse streuen.

Tipp

Obatzer schmeckt frisch serviert auch zu Brezeln und Bier.

Schinken-Picandou mit Feigen und Honig



[Raffiniert](#)

[Für Könner](#)

[Für Gäste](#)

Zutaten

für 6 Portionen:

6 Picandou

6 Scheiben Schinken, luftgetrockneter, z.B. Parmaschinken

6 Feigen

etwas Honig

6 Zweige Thymian

12 Blätter Radicchio

15 TL Olivenöl

6 TL Balsamico

Salz und schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

2 Scheiben Weißbrot

Zubereitung

Schwarzen Pfeffer mahlen und über den Picandou streuen. Luftgetrockneten Schinken um die kleinen Käselaike wickeln. Feigen waschen, von den Stielen befreien, vierteln und etwas Honig über die Feigen träufeln. Backofen auf 140 Grad vorheizen. Käse mit jeweils einem Thymianzweig in heißem Olivenöl anbraten und anschließend mit den Feigen für 5 Minuten in den Ofen schieben. Radicchio-Blätter in feine Streifen schneiden und auf einem Teller anrichten. Käse und Feigen aus dem Ofen nehmen und auf die Blätter legen. Weißbrot in kleine Würfel schneiden und ohne Fett in einer Pfanne kurz rösten - anschließend die Croutons auf den Teller verteilen. Mit etwas Honig, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren und das Gericht damit würzen.

Handkäse in Salsa auf Rote Beete Carpaccio

Vegetarisch

Zutaten

1 Gurke
2 rote Zwiebeln
1 kleine Chilischote
10 Minzblätter
8 EL weißer Essig
8 EL Öl
4 Handkäse
500 g gekochte rote Beete
Meersalz
frischer Pfeffer

Zubereitung

Salsa: Gurke halbieren, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebeln und Chilischote ebenfalls sehr klein schneiden. Die Minze fein hacken. Alles zusammen mit dem Essig und dem Öl vermengen, dann abschmecken und durchziehen lassen. Zum Schluss den Handkäse hineinlegen und über Nacht ziehen lassen.

Rote Bete: Die rote Beete mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden, dann auf einen großen flachen Teller rundherum arrangieren. Den Handkäse mittig anrichten und etwas Salsa darüber träufeln.

Weichkäse mit krossen Kartoffeln und Kräutern

Vegetarisch

Zutaten

2 Weichkäse - Vacherin Mont d`Or
20 Scheiben krosse Kartoffeln
Schnittlauch
Petersilie
Estragon
Dill
Basilikum
Olivenöl
alter Balsamico
Meersalz
frischer Pfeffer

Zubereitung

Vom Vacherin den Deckel abnehmen (Rinde). Die Kräuter mit Öl und altem Balsamico fein besprengen bzw. bestäuben. Heiße Kartoffelscheiben - ca. 1 cm dick - auf Tellern verteilen und den Vacherin mit einem Löffel auf die Kartoffeln häufen. Anschließend mit den angemachten Kräutern großzügig garnieren und servieren.

Info

Vacherin ist ein Französischer bzw. Schweizer Weichkäse aus Rohmilch mit Rinde. Herstellung nur vom frühen Herbst bis späten Winter und nur von zwei Rinderrassen.

Tipp

Die Rinde sollte vorher entfernt werden. Köstlich schmeckt er auch warm.

Kartoffelsuppe mit gereiftem Ziegenkäse

Vegetarisch

Zutaten

300 g Kartoffeln
1 L Gemüsebrühe
250 g Porree
1 Zwiebel
50 g reifer Ziegenkäse
1 Knoblauchzehe
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Crème fraiche

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, in die kochende Gemüsebrühe geben und gar kochen. Den Porree waschen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Ziegenkäse in kleine Würfeln schneiden und zusammen mit dem Porree und der Zwiebel in die Gemüsebrühe geben. Den Knoblauch hineinpressen. Die Suppe fünf Minuten weiter kochen lassen und dann pürieren. Anschließend die Suppe durch ein Sieb streichen und noch einmal köcheln lassen. Dann je nach Geschmack kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Crème fraiche unterrühren.

Gefüllte Kalbsbällchen mit Ziegenkäse

Zutaten

für die Fleischbällchen:

450 g Hackfleisch

80 g Ziegenkäse, nach Wahl und in kleine Würfel geschnitten

60 g gegarter Reis

1 Ei

1 EL Öl

2 EL Butter

Salz

Pfeffer

Kreuzkümmel

für den Dip:

150 g Crème fraiche

1 EL Estragon, gehackt

1 Zitrone, unbehandelt

1 Prise Zucker

Salz

Chilipulver

Zubereitung

Fleischbällchen: Hackfleisch mit Reis, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel gut vermischen. Aus der Masse kleine Portionen abteilen und diese platt drücken. Jeweils einen Käsewürfel drauf setzen und kleine Bällchen formen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Fleischbällchen bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Fleischbällchen anschließend 8 Minuten darin bräunen.

Dip: Crème fraiche mit Salz, Estragon, Chilipulver, Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale und Zucker glatt rühren. Zu den gefüllten Fleischbällchen servieren.

Bimi mit würziger Gorgonzola-Sauce und Parmaschinken

Zutaten

für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 TL Butter
250 g Schlagsahne
800 g Bimi
80 g Gorgonzola
80 g Parmaschinken, in Streifen
Thymianblätter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter hellbraun rösten. Mit Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Bimi in Salzwasser weich kochen. Gorgonzola in Sahne schmelzen, Thymianblätter dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bimi mit der Gorgonzola-Sahne Sauce übergießen und mit dem Parmaschinken garnieren.

Was ist BIMBI?

BIMI sieht aus wie Brokkoli, mit einem langen, schlanken Stamm, aber hat einen milderen, süßeren Geschmack, der eher Spargel ähnelt. Es ist durch gewöhnliche Züchtungsmethoden entstanden, es wurde nicht genetisch verändert.

BIMI wurde gezüchtet, indem Brokkoli und Chinakohl gekreuzt wurden. Es ist ein langes, schlankes, elegant aussehendes Gemüse, von tiefgrüner Farbe – auch nach dem Kochen.

Es wurde als “Superlebensmittel” bezeichnet, aufgrund seiner außergewöhnlich hohen Anteile von Glucosinolaten und anderen wichtigen grundlegenden Nährstoffen.

Es ist zu 100 % essbar – vom der Spitze der Röschen bis zum Ende des zarten Stamms. Es hat einen milderen, süßeren Geschmack als traditionelle Brokkoli mit einer leichten Schärfe.

Es kann das ganze Jahr über geliefert werden – hauptsächlich aus Afrika.

Leckerer Dip für Gemüse Vegetarisch

Zutaten

250g Frischkäse
100ml Schlagsahne
75g Mandeln
etwas Salz
nach Belieben etwas Zitronensaft

Zubereitung

Schlagsahne steif schlagen. Frischkäse darunter rühren. Mit Salz und nach Belieben Zitronensaft verfeinern. Die Mandeln in einer Pfanne anrösten und auch unter die Masse geben.

Croque au Gruyere Vegetarisch

Zutaten

30 g Butter
35 g Mehl
250 ml Milch
2 Eigelbe
50 g Gruyere, frisch, gerieben
30 g Pecorino, frisch gerieben
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
Salz
1 Thymianzweig
Mehl
1 Ei, verquirlt
150 g Semmelbrösel
Alufolie (16 x 12 cm)
etwas Butter zum Ausstreichen der Alufolie
Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

Eine Béchamelsauce zubereiten. Dafür die Butter zerlassen und das Mehl darin unter Rühren farblos anschwitzen. Nach und nach Milch zugeben, glatt rühren und 20 Minuten köcheln lassen - gelegentlich umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, die Eigelbe einzeln einrühren. Sauce einmal aufkochen und durch das Sieb gießen. Käse, Muskatnuss, wenig Salz und Thymianblätter einrühren. Die Masse auf ein gebuttertes Stück Alufolie ausstreichen und mit Folie bedecken - 60 bis 90 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die feste Masse längs in 3 Stücke teilen und diese quer in 1,5 Zentimeter breite Stifte schneiden. Jetzt in Mehl wälzen. Diese "Croque" durch das Ei ziehen und im Semmelbrösel wenden. Die Panade gut festdrücken und bei 170 Grad im heißen Pflanzenöl frittieren.

Tipp

Mit frischem Salat servieren.

Roquefort-Birnen auf Steaks

Zutaten

100 g Roquefort
1 EL Butter
4 EL Sahne
2 EL Armagnac (Weinbrand) oder Cognac
1 Prise schwarzer Pfeffer
4 Rinderfilets á 180 - 200 g
2 EL Öl
2 EL Butter
Fleur de Sel.
4 Birnenhälften aus der Dose

Zubereitung

Käse zerdrücken, mit Butter, Sahne und Armagnac oder Cognac cremig rühren. Mit wenig Pfeffer abschmecken. Fleisch gut trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze auf jeder Seite 2 bis 4 Minuten braten und herausnehmen, salzen, pfeffern und auf eine feuerfeste Platte legen. Abgetropfte Birnen im Bratfond schnell erhitzen. Mit den Schnittflächen nach oben auf die Steaks legen, mit Käsecreme füllen und unter dem Grill oder im Backofen überbacken bis der Käse leicht fließt.

Tipp

Dazu ein kräftiger Rotwein.