

-Rezeppte unseres **K**äsemenüs-

Easy Cheesy 2022

Auberginentartar / gezupfte Mozzarella gebratene Paprika / Schärdinger Mozzarella

Zutaten:

- 250g Aubergine
- 50g Mozzarella
- 20g Paprika
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Oregano
- Frisches Basilikum

Zubereitung:

Aubergine halbieren, Rillen einschneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl beträufeln. Bei 180 Grad für 20 Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit die Paprika scharf anbraten und würzen. Die Aubergine aus der Schale kratzen und feinhacken. Die Flüssigkeit herausdrücken und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Aus dem Tartar Nockerl formen, der gezupfte Mozzarella und die abgekühlte Paprika hinaufgeben und mit Olivenöl und Pfeffer würzen.



Käsesuppe / Mölltaler Selekt

Zutaten:

- 250g Weißbrot
- 20g Butter
- 50ml Milch
- 2 Eier
- 40g Mölltaler Selektion
- 1 Liter Gemüsefond
- Petersilie
- 30g Harba Kas
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

250g Weißbrot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun anbraten. 50g auf die Seite geben und das restliche Brot mit dem Gemüsefond aufgießen und aufkochen lassen. In der Zwischenzeit den Mölltaler Käse reiben, mit dem Ei verquirlen und in die kochende gemixte Suppe unterrühren. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und parallel die Milch erhitzen und aufschäumen. Das restliche Weißbrot mit dem „Harba Kas“ vermischen und kurz in der Pfanne erhitzen. Die Suppe kann nun mit dem Milchschaum und den Croutons genossen werden.



Für dieses Rezept nahmen wir Gebrauch vom traditionellen „Harba Kas“, welchen die Großeltern von einem unserer Mitglieder herstellen.

Gebratenes Schweinefilet / cremiger Polenta Schnitte Zwetschke-Portweinsauce / Bio+ Camembert Kärnten Milch

Zutaten:

- 50g Polenta
- 200ml Wasser
- 80g Zwetschken
- 200ml Portwein rot
- 80ml Milch
- 70ml Sahne
- 100g Camembert
- 1 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer, Rosmarin
- 180g Schweinefleisch

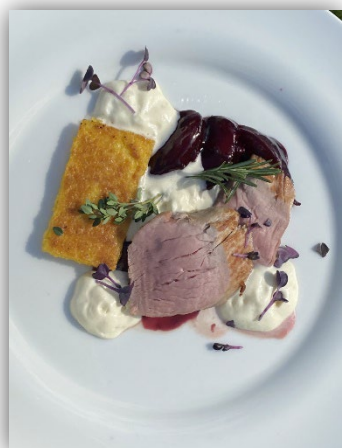
Zubereitung:

Das Wasser zusammen mit der Polenta aufkochen, bis eine homogene weiche Masse entsteht. Diese mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auf ein Backblech aufstreichen. Bei 150 Grad für 20 Minuten im Ofen herausbacken.

In der Zwischenzeit die Zwetschken in grobe Stücke schneiden und im Portwein einkochen, etwas Zucker hinzugeben und mit Maizena binden.

Für den Camembert Espuma den Käse in einer Milch Sahne Mischung auflösen und mit Gelatine hinzugeben. Der Espuma kann nun in einen Sahneboy gefüllt werden.

Das Fleisch mit Salz, Rosmarin und Pfeffer würzen und anbraten.



Käsekuchen / Sauerrahmeis / Käsepraline

Frischkäse Kärnten Milch

Zutaten Käsekuchen:

- 2 Eidotter
- 2 Eiklar
- 12g Vanillezucker
- 50g Zucker
- 150g Frischkäse
- 50g Magerquark
- 1 EL Speisestärke
- 1 Ei
- 40g Schlagsahne
- 1 EL Zitronensaft
- 40g griffiges Mehl (je nachdem)

Zutaten Sauerrahmeis:

- 450g Sauerrahm
- 150g Quimiq
- 10g Milch
- 150g Zucker
- 2EL Zitronensaft

Zutaten Molke Praline:

- 250g Zartbitterschokolade
- 50g Molke
- 50g getrocknete Himbeeren

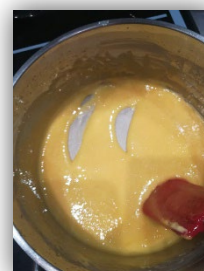
Zubereitung:

Für den Käsekuchen Frischkäse und Magerquark vermengen. Ein Ei zusammen mit 10g Zucker verquirlen und Speisestärke hinzugeben. Zur Schlagsahne den Zitronensaft hinzugeben und diese cremig schlagen. Die drei Massen vermischen und in den Kühlschrank geben.

Für den Biskuitteig den Dotter mit etwas Wasser, 20g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Eiklar mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz ebenfalls aufschlagen. Die beiden Massen unterrühren und das Mehl dazugeben. Die Masse auf ein Blech streichen und bei 180 Grad Ober-Unterhitze für 8 Minuten backen. Die Topfenmasse hinübergaben und für weitere 10 Minuten in den Ofen geben.

Den Sauerrahm, die Milch, Zucker, Zitronensaft vermischen und das Quimiq hinzugeben. Die Mischung in das Gefrierfach geben und nach 5 Stunden in den Paco Jet geben.

Die dunkle Schokolade schmelzen und in eine Pralinenform gießen. Über Nacht in die Gefriertruhe geben und mit Molke füllen. Die Öffnung mit Zartbitterschokolade füllen, mit flüssiger Schokolade überziehen und mit zermahlenden getrockneten Himbeeren beträufeln.



Für dieses Rezept haben wir unsere eigene Molke hergestellt.