



BBQ-Halloumi
Marinierter Salat & Kräuter
Schaum vom Bockshornklee-Käse

Zutaten für 4 Personen:

320 g Halloumi-Käse vom Baukhof

3 El Oliven Öl

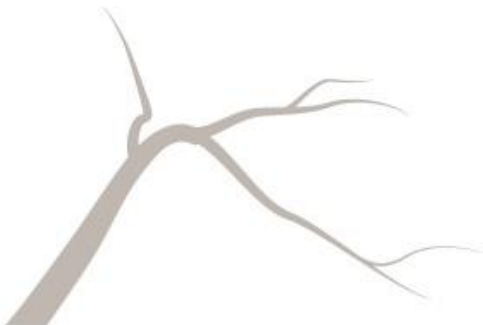
2 Zehe Knoblauch

1 Esslöffel Gewürzmische aus:

Salz, geräucherte Paprika, Sellarisalz, Pfeffer, Zucker, Paprika Edelsüß

Den käse in kleine Stücke schneiden und mit den Zutaten Marinierten
und ca. 1 Tag, abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Später den Käse in einer Pfanne oder einem Grill beidseitig Rösten.





Apfelvinaigrette & Salat

1-2 Äpfel

2 Schalotten

4 EL Rapsöl

2 Thymianzweige

1 EL Senf

150ml Apfelsaft Naturtrüb

100ml Apfelessig oder Weißen Balsamicoessig

70ml Oliven Öl

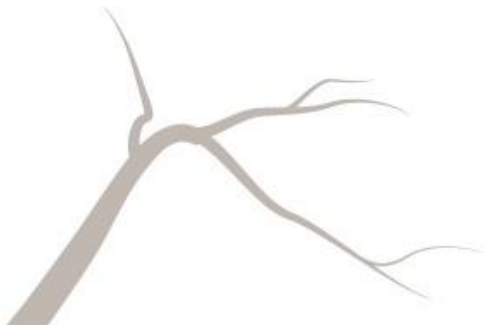
130ml Raps Öl

Salz, Pfeffer, Zucker

Gemischte Salatblätter, verschiedene Kräuter wie

Dill, Liebstöckel, Estragon, Wilde Minze, Kerbel, Erbsensprossen

Äpfel und Schalotten klein schneiden und mit dem Thymian glasig im Topf anschwitzen. Daraufhin mit dem Apfelsaft ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Diese Masse in einen Mixer geben und den Essig mit Senf zufügen und fein pürieren. Wenn die cremige Konsistenz erreicht ist, die Öle nach und nach mit ein mixen bis eine homogene Masse/Dressing entstanden ist. Mit den Gewürzen nachschmecken.





Käse Schaum

200g Bockhornklee Käse
50g Pfefferkäse
250ml Sahne
50ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Den Käse von der Rinde befreien und fein Raspeln. Die Rinde mit dem Lorbeerblatt und der Brühe auf ein Drittel einkochen lassen und die Sahne zugeben. Danach alles aufkochen und den geriebenen Käse begeben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse durch ein feines Passiersieb geben. „ACHTUNG ES DÜRFEN KEINE STÜCKE MEHR DRIN SEIN“.

Die ab gesiebte Masse in ein Sahnesyphon geben und mit 1-2 Gaskartuschen befüllen. Und bei 60 Grad Wassertemperatur warmhalten.

