

## Crème Brûlée vom Ziegenkäse, Fichte, Waldstaude & Tahoon Cress von Koppert

Rezepte für 10 Personen

### Waldstaudekrapfen

100g Bio Waldstaudemehl

100g Bio Weizenmehl

100g Wasser

Salz

1,5l Öl zum frittieren

*Die Mehle, Wasser & Salz im Rührwerk 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. 1-2 Stunden kalt stellen. Dünn ausrollen, rund ausstechen. Das Öl in einem hohen Topf heiß werden lassen und die ausgestochenen Teiglinge frittieren und aufploppen lassen. Im Hand o Mat bei 70°C trocknen lassen.*

### Crème Brûlée vom Ziegenkäse

250g Ziegenkäserolle natur von Die Käsemacher

4 Dotter

300ml Obers

200ml Milch

Salz

50g brauner Zucker

*Alle Zutaten außer dem Zucker im Thermomix auf 80°C mixen und abschmecken. In eine flache Form gießen und im Kombidämpfer bei 90°C Kombidampf ca 40 Minuten garen. Kalt werden lassen, den Zucker fein darauf verteilen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen. Mit einem Löffel Nocken ausstechen.*

## Fichtengel

250g Tafelessig  
250g Kristallzucker  
500g Wasser  
16g Agar Agar  
13g Fichtenpulver

*Alle Zutaten miteinander aufkochen lassen und mixen. Kalt stellen und dann zu einem feinem Gel mixen*

## Waldstaude-Tahoonerde

200g Waldstaudevollkornbrot  
2 EL Rapsöl unraffiniert  
2 Becher Tahoon Cress

*Das Brot in grobe Stücke scheiden, im Rohr bei 180C 10 Minuten rösten, abkühlen lassen & mit Öl & Kressen grob mixen*

4 Becher Tahoon Cress & 1 EL Fichtenpulver zum anrichten und garnieren