

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 Handtuch 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 abflammen. 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