

BUNTES RANDENCARPACCIO MIT GEISSENKÄSE IM FILLOTEIG

4 PERSONEN

- Pinsel
- 4 Holzspiesse
- Küchenpapier

ZUTATEN

CARPACCIO

- 3 Randen, mit unterschiedlichen Farben, z. B. Gelb, Weiss-Rot maseriert, gegart, siehe Grundrezept

GEISSENFRISCHKÄSE IM FILLOTEIG

- 4 Geissenkäse, frisch
- 1 Pck. Filloleig
- 1 l Sonnenblumenöl zum Ausbacken

CRÈME FRAÎCHE MIT MEERRETTICH

- 2 dl *Crème fraîche
- 2 El *Meerrettich aus dem Glas, gerieben
- 1 Prise *Zucker
- Wenig *Zitronensaft

GARNITUR

- Meerrettich, frisch, gerieben
- 4 El Pinienkerne, geröstet
- 2 El Granatapfelkerne, ausgelöst
- Olivenöl zum Nappieren

ZUBEREITUNG

CARPACCIO

Die Randen nach dem Grundrezept garen, auskühlen lassen und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben fächerförmig auf den Tellern anrichten.

GEISSENFRISCHKÄSE IM FILLOTEIG

Jeweils ein Blatt Filloleig mithilfe eines Pinsels mit Wasser bestreichen. Das zweite Blatt Filloleig darauf legen und andrücken. Den Käse in die Mitte setzen. Den Teig zu einem Päckchen falten und mit einem Holzspieß befestigen. Das Öl in einer weiten Pfanne erhitzen. Die Geissenkäse nacheinander in dem heissen Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

CRÈME FRAÎCHE MIT MEERRETTICH

Alle *Zutaten miteinander verrühren und in ein Glas füllen.

ANRICHTEN

Je einen Geissenkäse im Filloleig in die Mitte der Teller platzieren. Die Randen mit Olivenöl nappieren. Mit Pinienkernen, Granatapfelkernen und frisch geriebenem Meerrettich garnieren. Die Meerrettich-Crème-fraîche separat in dem Glas servieren.

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels

