

Rezepte - Fenchelterriner und Zucchini

Fenchelterriner

für 6 Personen

6 Fenchelknollen

3 Eier

3 EL Creme fraiche

Koriander, Galgant, Agar-Agar, Dill

Salz, Pfeffer

Fenchel 20 Min. in Salzwasser kochen, anschließend pürieren. Mit den Gewürzen, Agar – Agar, Kräutern, Salz, Eier und Crème fraiche noch mal kräftig durchmischen. In eine mit Backpapier ausgelegte Brotbackform füllen und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde bei 180° backen. Heiß in Scheiben mit Dill – Weißweinsauce servieren.

Zucchini- Cremesuppe mit frischem Ziegenkäse

für 9 Personen

1 kg Zucchini

200 g Ziegenkäse

1 l Wasser

7 TL Hildegard Griechenkleegewürzpulver

Zucchini waschen, halbieren und in Wasser einige Minuten weich kochen. Ziegenkäse mit Gewürz mischen, zerdrücken und in die Suppe einrühren. Heiß servieren.

Gegrillte Zucchinirolle mit Schafskäse

für 4 Personen

600 g Zucchini

350 g Schafskäse

50 ml Walnussöl oder Sonnenblumenöl

80 g zerriebene Mandeln oder Walnüsse

Salz und Griechenkleegewürzmischung

Feine Kräuter: Basilikum, Petersilie, Estragon, Kerbel

Zucchini quer in 5 mm dünne Scheiben schneiden, einölen, schmackhaft würzen und einige Minuten grillen. Die Zucchini-scheiben auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen und über Nacht kaltstellen. Schafskäse mit einem Küchenlöffel in Öl zerkleinern, Mandeln, Gewürze und Kräuter einarbeiten und zu einer Rolle formen. Die Zucchini-scheiben quer auf Butterbrotpapier legen, darauf die Rolle, und mit Hilfe des Papiers einwickeln. Kalt stellen. Die Rolle in schrägen Scheiben schneiden und kalt servieren.