

Folge 1: Kreatives Käsehandwerk aus Ostwestfalen-Lippe

Rezepte von Anja Wolff

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Gruß aus Küche: Pizza Bianca mit Schafsfrischkäse

Zutaten Hefeteig

400 g Dinkelmehl Type 630 oder Mehl nach Geschmack
1 Würfel frische Hefe
¼ l Wasser, lauwarm
Etwas Olivenöl
Etwas Salz
Etwas Zucker

Zutaten Belag

2 Gläser à ca. 135 g Schafsfrischkäse mit Kräutern und Knoblauch
200 g Zwiebeln
100 g Reibekäse nach Geschmack z. B. Mozzarella, Hartkäse, Gouda

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Salz und eine Prise Zucker mischen. Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser verrühren und zum Mehl geben. Zu einem Teig verkneten und die Teigkugel ca. eine Stunde gehen lassen. Den Teigling ausrollen und mit dem Schafsfrischkäse bestreichen. Danach die fein geschnittenen Zwiebelringe auf den Frischkäse verteilen. Den geriebenen Käse nach Geschmack draufstreuen und je nach Ofen bei 300 °C im Steinofen 2-3 Minuten ausbacken oder im Backofen mit Umluft 12-15 Minuten bei 200 °C ausbacken.



Hauptspeise: Kurkuma-Fettuccine mit Paprika-Chili-Schafsfrischkäse

Zutaten Pasta

200 g Weizenmehl z. B. Type 700
200 g Hartweizengrieß, fein gemahlen
1 kleines Stück Kurkumawurzel oder gemahlenes Kurkumapulver
Salz
Olivenöl

Zubereitung

Das Mehl, den Hartweizengrieß, das Kurkuma-Pulver, etwas Salz in einer Rührschüssel miteinander vermischen und gut verkneten. Das Mehl, den Hartweizengrieß, das Kurkuma-Pulver, etwas Salz in einer Rührschüssel miteinander vermischen. Olivenöl dazu geben und gut verkneten. Es sollte ein formbarer Teig entstehen. Gegebenenfalls etwas mehr Öl, oder Mehl zum Teig geben.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen und in lange Streifen ausschneiden. Die Nudeln in leicht siedendem Wasser für 2-3 Minuten kochen.

Zutaten Sauce

15 kleine schmackhafte Tomaten
1-2 Zucchini
3 rote Zwiebeln
1 EL Himbeeressig
Knoblauch nach Geschmack
Eine Hand voll Zedernüsse, alternativ Pinienkerne
Paprika-Chili-Schafsfrischkäse nach Geschmack
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

Die Zwiebeln in kleine Schiffchen schneiden und mit etwas Olivenöl anbraten. Die Zwiebeln mit etwas Himbeeressig ablöschen. Die Zucchini in Spiralen schneiden und die Tomaten halbieren. Das Gemüse in Öl anbraten. Zuletzt den kleingeschnittenen Knoblauch kurz mit anschwitzen und mit dem Paprika-Chili-Schafsfrischkäse unterheben, die Pasta dazugeben und mit angerösteten Zedernüsse servieren.

Dessert: Schafsjoghurt-Eispralinen mit Fruchtkern an Erdbeer-Basilikum-Fruchtspiegel

Zutaten Eis

2500 g Schafsjoghurt
800 ml Schafsmilch
800 g Rohrzucker
150 g Dextrose
60 g Inulin
1 g Guarkernmehl oder Johannisbrotkernmehl
5 Tropfen Bergamotte
Etwas Zitronensaft
Prise Salz

Zubereitung

Alle Eiszutaten in eine Eismaschine geben und nach Gebrauchsanweisung fertigstellen.

Zutaten Fruchtkern

100 g Himbeeren
100 g Sauerkirschen
100 g reife Aprikosen
Zucker nach Geschmack

Zubereitung

Die Früchte sortenrein passieren. Mit Zucker abschmecken und sortenrein in Silikonhalbkugeln einfrieren. Nach dem Frieren zu Kugeln zusammensetzen. Dann die Fruchtkerne in die Eiskugeln drücken.

Zutaten Fruchtspiegel

300-500 g frische oder TK-Erdbeeren
Basilikum, frisch

Zubereitung

Für den Fruchtspiegel frische oder TK-Erdbeeren passieren. Frisches Basilikum zupfen und unterrühren.

Tipp: Wer mag, kann die Eispralinen mit Kuvertüre überziehen.

Hierbei ist es sehr wichtig, dass die Eiskugel mit dem Fruchtkern vor dem Tauchen komplett runtergefroren ist auf -18 °C.

Die Eiskugel mit dem Zahnstocher aufpicken, dann in die flüssige Schokolade tauchen und schnell zurück ins Eisfach geben.

Für die Praline mit Himbeerkern: weiße Kuvertüre und Kakaobutter schmelzen und gefriergetrockneten Himbeerstücken dazugeben

Für die Praline mit Sauerkirschkern: 50% Milkschokolade und Kakaobutter schmelzen

Für die Praline mit Aprikosenkern: 70% Edelbitterkuvertüre und Kakaobutter schmelzen

