



# FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

---

## FEINHEIMISCH – Rezept des Monats Februar 2008

### „Antipasti“ von Salzauer Edelpilzen mit Bokseer Ziegenquark

Von Küchenchef Jochen Strehler, Torhaus Salzau & Marxen & Strehler GmbH, „Cateringkultur“

---



#### Vorbereitung:

Die Pilze niemals waschen, allenfalls mit einem angefeuchteten Schwamm abreiben. Von zu hohem Stielansatz befreien, eventuell in mundgerechte Stücke schneiden.

1 Knoblauchzehe mit etwas Meersalz zerdrücken  
Schalotten in feine Ringe schneiden  
Kräuter putzen und hacken  
Frischkäse auf Raumtemperatur bringen

#### Zubereitung:

Pilze nach Sorten getrennt nacheinander kurz in heißem Rapsöl braten, dabei nur leicht Farbe nehmen lassen; immer etwas Knoblauch verwenden, ganz nach Ihrem Geschmack. Am Ende die Schalottenringe auch einmal kurz durch die heiße Pfanne schwenken.

Die etwas abgekühlten Pilze salzen & pfeffern und mit wenigen Spitzern Essig abschmecken. Gehackte Kräuter unterheben und optisch ansprechend auf die Teller bringen. Aus dem Käse kleine Nocken stechen und an die Pilze legen.

Schmeckt am besten frisch, noch nicht ganz kalt; hält aber im Kühlschrank durchaus 2-3 Tage.

Warmes geröstetes Bauerbrot dazu – Guten Appetit!

Jochen Strehler, Torhaus Salzau  
Marxen & Strehler, Cateringkultur  
0170-2149177

#### Zubereitungszeit:

30 Minuten

#### Zutaten (für 4 Personen):

1,2 kg gemischte frische Pilze (idealerweise die tollen BIO-Zuchtpilze von Fabian Kummer aus Salzau)

Einige Schalotten, etwas Knoblauch, frische Kräuter  
400 g Ziegenfrischkäse  
Gutes Rapsöl, milder Essig, Salz, Pfeffer

#### Beilagen:

Frisches, am besten angeröstetes Holzofenbrot

#### Weinempfehlung:

Ein frischer Deutscher Weißwein wie z.B. Weißburgunder vom Weingut Bercher in Baden

(Bezug: Marxen/Wein, Knooper Weg/Ecke Jungfernstieg, Kiel – 0431/8881923)