



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Rezept des Monats | Januar 2010

## FEINHEIMISCHE Tapas

*von Küchenchef Bastian Schossov, Antik-Hof Bisse*



### Zutaten für 4 Personen

250 g Ziegenfrischkäse  
(wir holen unseren vom  
Ziegenhof Rehder in Boksee)

40 g kaltgepresstes  
Distel- oder Rapsöl

3 g Thymian  
3 g Majoran  
3 g Oregano

2 g frischen Knoblauch

1 Stück Zucchini

Apfelessig, mild

Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zucchiniroulade mit Bokseer Ziegenfrischkäse

Pro Person von einer Zucchini 2-3 dünne lange Scheiben schneiden. In einer Pfanne ganz kurz im heißen Öl anbraten und mit ein paar Tropfen Apfelessig abschmecken. Salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Den Ziegenfrischkäse mit den fein gehackten Kräutern und dem Knoblauch vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchinischeiben um einen daumendicken Gegenstand wickeln, um sie dann mit dem Ziegenkäse zu füllen. Die Röllchen „hochkant“ auf dem Teller anrichten und mit ein bißchen vom Bratfond beträufeln.

*...weiter auf der nächsten Seite*

# Crêpe von der Sarlhusener Lachsforelle mit Honig Senf Dill-Creme Fraiche

Die Teigzutaten aufmixen und eine Stunde quellen lassen. Dann die Crêpes in einer Pfanne mit etwas Öl dünn ausbacken. Die Zutaten für die Dillcreme zusammenrühren und die abgekühlten Crêpes damit bestreichen, darauf die in dünne Scheiben geschnittene Lachsforelle legen und das Ganze zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen. Die Zutaten für die Honig-Senf-Dillsauce miteinander verrühren.

Zum Anrichten pro Portion 2 fingerdicke Scheiben von der Rolle schneiden, auf dem Teller anrichten und mit der Sauce überziehen.

*Guten Appetit wünscht der Antik-Hof Bisse*

## **Zutaten** für 4 Personen

### **Teig**

1 Ei  
140g Milch  
65g mehlig kochende  
Kartoffeln  
65g Mehl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Dillcreme**

25g Frischkäse  
75g Sauerrahm  
10g frischen Dill, klein gehackt  
200g gebeizte Lachsforelle

### **Honig-Senf-Dillsauce**

30g feinkörniger Senf  
5g grobkörniger Senf  
1 EL Sauerrahm  
50g flüssiger Honig  
50g gutes kalt gepresstes  
Rapsöl  
3 Zweige Dill  
Salz und Pfeffer aus der Mühle