



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Juli 2010

Ziegenfrischkäse mit Sauerampfer und Maränenkaviar

Von Küchenchef Robert Stolz vom Restaurant Stolz in Plön



Vorbereitung

1_ Sauerampferrolle

Die Sauerampferblätter waschen, trocknen und keilförmig den Strunk herausschneiden. Bei Seite legen. Den Apfel schälen und in feinste Würfel (2mm) schneiden. Etwas Vitamin C Pulver dazugeben. Den Ziegenfrischkäse mit der Sahne, Rapsöl und etwas Salz verrühren. Die Apfelwürfel dazugeben und gut vermengen. In einen Spritzbeutel umfüllen. Den Frischkäse quer am Ende eines Sauerampferblattes spritzen (3cm dick). Aufrollen. Mit wenig Ziegenfrischkäse am Blattende fixieren. Ein paar Tropfen Rapsöl auf die Sauerampferrolle geben und einen TL Maränenkaviar daraufsetzen.

2_ Sauerampfersauc:

Alle Zutaten im Mixer fein pürieren, mit Salz abschmecken! Kalt stellen.

Anrichten

Die Sauerampferrolle auf einen Teller legen. Mit etwas wildem Sauerampfer und Waldklee auf dem Teller anrichten. Mit einem Löffel Sauerampfersauce vervollständigen.

Zutaten für 8 Personen

Sauerampferrolle

250g Ziegenfrischkäse vom Hof Rehder, Boksee (siehe Feinheimischliste)
1 Apfel, TL Vitamin C Pulver,
2 EL Rapsöl.
130g Sahne, Meersalz
8-10 sehr große Sauerampferblätter
ca. 35g Maränenkaviar (4g pro Person)
z.B. von den Mürzitzfischern

Sauerampfersauce

1 Ei, 5 min gekocht, gepellt
150g Saure Sahne
1 EL Rapsöl
80g Sauerampfer
Meersalz