

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Saisonsalat, warmer Geisskäse und Wachtelei im Nest

Vorspeise von Sandrine Ischi

für 4 Personen

Saisonsalat

- 200g Pflücksalat / Salat nach Saison
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 3 EL Kräuter-Weisswein-Essig
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Kürbiskernöl

Den Salat waschen und gut abtropfen lassen. In einer Salatschüssel bereitstellen.

Senf, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kräuter-Weissweinessig und Kürbiskernöl in einen Mixbecher geben und zu einer sämigen Sauce schütteln. Kurz vor dem Anrichten die Salatsauce über den Pflücksalat geben und mischen.

Wachteleier

- 4 Wachteleier
- 4 Vogelnestli, mit versch. Zweigen selber flechten

Wachteleier in eine Pfanne geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 3-4 Min. ziehen lassen. Die Wachteleier aus dem Wasser nehmen und kalt abspülen.

Geisskäse-Tomme

- 5-10g Butter
- 4 Geissenkäse-Tomme

Unmittelbar vor dem Servieren in einer Bratpfanne Butter erhitzen. Geisskäse-Tomme zugeben und bei mittlerer Hitze braten, wenden und die zweite Seite ebenfalls braten. Vorsicht, sobald sich der Käse bombiert anrichten, sonst zerfließt er.

Anrichten

Salatsauce zum Pflücksalat geben und mischen. Den Salat auf Vorspeiseteller anrichten. Ein Wachtelei im Vogelnest dazu anrichten. Den Geissenkäse dazu legen und sofort servieren.