



Rezepte der Sendung vom 17. Mai - «Käse»

Für 5 Personen

Formaggini im Teigmantel (von Christoph Bruni)

Vor- und Zubereitung: ca. 45 Min. / Teig: 1 Std. aufgehen lassen

Brotteig:

300 g Dinkelmehl
1/3 Hefewürfel
1/2 TL Salz
1 dl Wasser (Restwasser von
eingelegten Pilzen)

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.
1 Std. zugedeckt aufgehen lassen.

Pilzfüllung:

150 g Märzschnecklinge
25 g getrocknete gemischte Pilze
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
--
1/2 dl Weisswein
Salz und Pfeffer



Alle Zutaten in einer Pfanne anbraten, mit Weisswein ablöschen, würzen, auskühlen.

5 Formaggini à ca. 120 g, mit Apfelausstecher ausgehöhlt
1 Eigelb

Formaggini mit der Pilzfüllung füllen, mit Brotteig umwickeln, mit Eigelb bestreichen
Backen: ca. 15 Min. bei 220 Grad.

Tip: Märzschnecklinge sind eine sehr seltene Pilzart, die Sie im ausgewählten Fachhandel finden. Statt Märzschnecklingen können Sie einen anderen saisonalen Wildpilz aus der Schweiz verwenden.



Cicorino Rosso mit Feigen und Haselnüssen (von Ivo Adam)

100 g Haselnüsse
2 EL Eichenwaldhonig
1 EL Haselnussöl

Alle Zutaten mischen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Backen: 10 Min. bei 220 Grad.

Salatsauce:

3 EL Feigenessig
1 EL Feigensenf
2 EL Haselnussöl
1 EL Haselnusslikör
Tasmanischer Pfeffer
Fleur de Sel

Alle Zutaten mit einem Schwingbesen mischen.

1 roter Chicorée, in feinen Streifen
2 frische Feigen, in feinen Scheiben
1 schwarzer (fermentierter) Knoblauch, in feinen Scheiben

Chicorée mit der Salatsauce mischen, auf Teller verteilen. Mit Nüssen, Feigen und Knoblauch dekorieren.