



14. Internationales Käse- & Gourmetfest Lindenberg im Allgäu

Kochshow

Sybille Schönberger
TV- & Sterneköchin

30. August 2014
13:30 – 15:00 Uhr

Rezeptliste der Kochveranstaltung auf dem Stadtplatz:

1. Melonen – Fetakäse – Salat mit Zitrone, Thymian und Honig

1/2 Wassermelone in 1 cm x 1 cm große Würfel
Abrieb und Saft von einer 1/2 Bio Zitrone
1 TL frische Minze fein geschnitten
2 El Honig
Salz & Pfeffer

200 g Fetakäse in 1 cm x 1 cm große Würfel
1 TL frischer Zitronenthymian
Kapuzinerkresse
3 El feines Olivenöl

Honig, Zitronensaft und Öl vermengen und die Restlichen Zutaten behutsam dazu geben.

2. Salat vom Staudensellerie mit Walnüssen, Birnen und in Rosmarinhonig glasierter Ziegenkäse

300 g Staudensellerie hellgrün mit zarten Blättern in dünne Scheiben geschnitten
100 g gelber Friseesalat
70 g Walnüsse grob gehackt
1 Birne in dünne Spalten geschnitten
4 Ziegenfrischkäsetaler
1 El Rosmarin frisch fein geschnitten
2 El Honig

Dressing:

1 Schalotte in feine Würfel
1 TL Dijon Senf
40 ml Sonnenblumenöl
10 ml Walnussöl
40 ml Gemüsebrühe
40 ml weißer Balsamicoessig
Salz & Pfeffer

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren.

Den Honig mit dem Rosmarin vermengen und die Ziegenfrischkäsetaler damit bestreichen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners oder der Grillfunktion eines Backofens den Taler karamellisieren. Die Restlichen Zutaten mit dem Dressing marinieren. Die Taler auf dem Salat anrichten.

3. Sellerie Cordon bleu:

8 Sellerieknollenscheiben; 5 mm dick geschnitten
4 Scheiben Roquefort
100 g Mehl
2 Eier
100 g Paniermehl
30 g gehackte Cashewnüsse
1 TL Thymian frisch geschnitten
1 Knoblauchzehe fein geschnitten
Salz & Pfeffer & Muskat
Sonnenblumenöl zum Braten

Die Selleriescheiben in Salzwasser fast weich kochen, heraus nehmen auf ein Küchentuch legen und gut ausdampfen lassen. Auf eine Selleriescheibe eine Scheibe Käse und eine legen und obendrauf wieder eine Scheibe Sellerie.

Das Paket zuerst in Mehl wenden, dann in mit Salz/Pfeffer/Muskat gewürztem und verquirltem Ei, dann in Paniermehl welches mit Knoblauch, Thymian und Nüssen gewürzt ist wenden. Ringsum gut andrücken und im heißen Öl auf beiden Seiten goldbraun backen.