

SCHAFSKÄSEPARFAIT

(für ca. 6 Personen)

Zutaten

Schafskäseparfait:

200 g Schafskäse
¼ l Sauerrahm
1/8 l Boullion (klare Suppe)
4 Blatt Gelatine
2/8 l Sahne
Salz, Pfeffer
Frischen Rucola

Tomaten-Olivenkonfit:

4 Fleischtomaten
grüne und schwarze Oliven
Frühlingszwiebel
Olivenöl

Schafskäseparfait

Schafskäse und Sauerrahm passieren/mixen. Anschließend mit Boullion und 4 Blatt eingeweichter Gelatine vermengen – Gelatine einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Min. 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Für das Tomaten-Olivenkonfit, die Tomaten einritzen und kurz im kochenden Wasser erhitzen. Die Tomaten danach häuten und die Kerne entfernen. Oliven, Tomaten und Frühlingszwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebel kurz in Olivenöl anschwitzen, Tomaten- und Olivenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auskühlen lassen.

Das Schafskäseparfait auf einem Rucolanest anrichten und vor dem Servieren mit dem Tomaten-Olivenkonfit garnieren.

GUTEN APPETIT

Familie Achhorer | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

