

Flüsse der Genüsse

Westerwälder Eierkäse nach Markus Wortelkamp

Für 4 Personen

Zutaten

Eierkäse: 875 ml Milch, 125 ml Sahne, 7 Eier, Salz, Muskat

Salatgarnitur: 200 g verschiedene Blattsalate (z.B. Eichblatt, Rucola, Lollo Rosso), 4 Sträußchen Rosmarin, 4 Sträußchen Thymian, 40 g getrocknete Tomaten (in wenig Wasser 1 Std. einweichen, einmal aufkochen, abgießen)

Balsamico-Dressing: 50ml Balsamico-Essig, 2 TL Salz, Pfeffer, 3 TL Honig, 100 ml Olivenöl, 200 ml Trüffelöl, 15 g Trüffel

Zubereitung

Zutaten für den Eierkäse in eine Schüssel geben und gut verrühren. Ins heiße Wasserbad setzen und unter Rühren stocken lassen. Die Eierkäseform mit einem Passiertuch auslegen und in eine Schüssel stellen.

Die Masse in die Form geben und abkühlen lassen. Für 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Getrocknete Tomaten in wenig Wasser 1 std. einweichen, einmal aufkochen, abgießen. Den Eierkäse vorsichtig aus der Form stürzen, in 8 Scheiben schneiden und auf dem Eierkäse verteilen. Die Blattsalate daneben anrichten.

Eierkäse und Blattsalate mit dem Trüffel-Balsamico beträufeln und mit Rosmarin- und Thymiansträußchen dekorieren.