

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Bioschafsfrischkäse mit Salatsauce und Wildkräutern, resches Brot

Zutaten

(4 Personen)

- 2 Salatherzen
- 1 Häuptelsalat, kleingeschnitten
- 1/16 L Gemüsefond
- Zwei Prisen Meersalzflocken
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Bauernbrot
- 40 g Butter
- 2 EL Rapsöl
- 120 g Bioschafsfrischkäse
- Wildkräuter (Kerbel, Bachkresse, Kapuzinerkresse)
- 1 EL Bärlauchkapern eingelegt
- Ein paar Tropfen Lauchöl

Zubereitung

Salatsauce:

Salatherzen zerpflücken (ein paar Blätter für die Deko beiseitelegen) und Häuptelsalat in kaltem Wasser reinigen. Die Salate mit ein wenig Gemüsefond mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brot:

Brot in Stücke reißen. Von der Rinde befreien und in einem Topf in Butter und Rapsöl goldbraun anrösten. Geröstetes Brot auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Auf einem flachen Teller die Salatcreme verteilen, darauf den Schafsfrischkäse und Wildkräuter platzieren. Mit den restlichen Salatherzen-Blättern, Lauchöl, Bärlauchkapern, einer Prise Meersalzflöcken und reschem Brot vollenden.