



Folge 4: Handgemachter Käse aus dem Inntal

Rezepte von Agnes Jaud

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Hofeigene Käsevariationen mit Wurzelbrot

Zutaten für 2 Brote:

400 g Dinkelmehl, Typ 630
200 g Dinkelmehl, Typ 1050
370 g Wasser, kalt oder maximal handwarm
15 g Salz
2 g frische Hefe
1 Tasse Wasser fürs Backblech
Zusätzlich: Mehl zum Kneten und Bestäuben

Zubereitung:

Am Tag zuvor: Die Hefe im Wasser auflösen und zum Mehl in die Schüssel geben. Die Küchenmaschine auf niedrigste Stufe einschalten und den Teig 4 Minuten lang verrühren und kneten. Salz hinzugeben und 1 Minute weiter kneten. Dann die Küchenmaschine auf mittlerer Stufe hochschalten und den Teig weitere 5 Minuten kneten. Auch wenn sich der Teig schon nach 2-3 Minuten von der Schüssel löst, muss er trotzdem 5 Minuten lang geknetet werden. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und ihn darin etwa 1 Stunde nur mit einem Küchentuch abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Die Schüssel anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank holen. Er ist inzwischen aufgegangen und ziemlich weich. Auf die reichlich bemehlte Arbeitsfläche geben und nicht mehr kneten (damit die Luft nicht entweicht). Den Teig mit der Teigkarte in 2 längliche Teile teilen. Den Teig etwas langziehen und drehen/zwirbeln. Beide Teigstränge auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und nochmals ca. 40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

In der Zwischenzeit ein Backblech in die unterste Schiene des Backofens einschieben und den Backofen mindestens 20 Minuten lang auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wenn der Ofen richtig heiß ist, das Blech mit den beiden Wurzelbroten auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Eine Tasse Wasser in das untere Blech geben und sofort die Ofentür wieder schließen. Nach 5 Minuten kurz die Ofentür öffnen, um den restlichen Dampf abzulassen. Nun die Temperatur auf 230°C runterstellen. Die Wurzelbrote für weitere ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Wenn man auf das Brot klopft und es hohl klingt, dann ist es fertig.

Zutaten Käsevariationen:

Hinterbergler-Käse
Gewürzkäse
Hofeigener Heumilch-Mozzarella in Zucchinihülle
1 Zucchini
Salz & Pfeffer
1 Knoblauchzehe
ca. 100 g Heumilch-Mozzarella
1-2 EL Heidelbeer-Balsamico-Essig
1 EL Olivenöl
ein paar Schnittlauchhalme

Zubereitung:

Hinterbergler und Gewürzkäse in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zucchini putzen, waschen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Mozzarella in gleich viele Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischnitten samt Knoblauch darin auf beiden Seiten etwa 4 Minuten braten.

Die Scheiben herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Je eine Zucchinischnitte mit etwas angebratenem Knoblauch belegen und mit dem Heidelbeer-Balsamico-Essig bestreichen und ein Stück Mozzarella auf die Zucchinischnitten legen, aufrollen und mit Schnittlauchhalm zusammenbinden.

Hauptspeise: Wildkräuter-Knödel in Käsesoße mit Salat

Zutaten Knödel:

10 alte Semmeln oder 10er Knödelbrot
400 ml lauwarme Heumilch
5 Eier
120 g frische Kräuter z.B. Brennesel, Giersch, Thymian, Nachtkerzenwurzel, Spitzwegerich
alternativ 90 g getrocknete Kräuter
etwas Mehl
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier in die Heumilch rühren und über das Knödelbrot gießen. 20 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter hacken, zugeben und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Salz etwas vorsichtig sein, da die Käsesoße gut gewürzt ist.

Zutaten Käsesoße:

600 ml Heumilch
350 g Heumilch-Reibekäse
300 ml Weißwein
200 ml Sahne
90 g Butter
60 g Mehl
2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
3 gute Prisen Pfeffer
Muskatnuss nach Geschmack

Zubereitung:

Butter in einem Topf zerlassen und den gehackten Knoblauch darin andünsten. Mehl mit einem Schneebesen einrühren und mit Weißwein, Heumilch und Sahne ablöschen. Soße einmal aufkochen lassen.

Den Heumilch-Reibekäse mit dem Schneebesen einrühren bis er geschmolzen ist. Die Soße mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Zutaten Rotkohl:

½ Kopf Rotkohl (Blaukraut)
2 Zucchini
4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico Essig
1 EL Himbeeressig
1 TL flüssiger Honig
einige Spritzer Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle
optional Cayennepfeffer

Zubereitung:

Blaukraut halbieren, vierteln und den Strunk entfernen. Die Blaukrautviertel in feine Streifen schneiden oder hobeln, mit der Marinade aus 2 EL Olivenöl, Essig, Honig, Zitronensaft mischen und etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Die Zucchini putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinistücke darin rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter den Rotkohl mischen. Den Salat abschmecken und eventuell mit etwas Cayennepfeffer verfeinern.

Nachspeise: Joghurtmousse auf Apfel-Heidelbeer-Kompott

Zutaten Joghurtmousse:

500 g Heumilch-Joghurt
250 ml Sahne
50 g Zucker
4 Blatt Gelatine
Mark einer Vanilleschote
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Schlagsahne steif schlagen. Vanilleschote auskratzen. Gelatine auflösen. Alle Zutaten bis auf die Sahne mit dem Mixer aufschlagen. Dann die steif geschlagene Schlagsahne unterziehen. Die Masse in eine Schüssel füllen und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Zutaten Kompott:

4 Äpfel
300 g Heidelbeeren
100 ml Orangensaft, frisch
4 EL Zucker
etwas Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

Zucker und Saft in einen Topf geben und etwas einköcheln lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.

Zusammen mit den Heidelbeeren in einen Topf geben, etwas Zimt zugeben und alles zusammen 10 Minuten köcheln lassen.

Zutaten kandierte Rosenblätter:

Rosenblütenblätter (Menge nach Bedarf)
etwas Eiweiß zum Bepinseln
etwas Puderzucker

**Zubereitung:**

Die Rosenblütenblätter mit leicht angeschlagenem Eiweiß bepinseln. Dann mit Puderzucker oder sehr feinem Zucker bestäuben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwa drei Stunden bei geöffneter Backofentür und niedrigster Temperatur trocknen.

Wenn die Rosenblütenblätter sich hart und brüchig anfühlen, können sie in Blechdosen aufbewahrt werden. Zur Dekoration auf Kuchen, Pralinen, Desserts verwenden. Gegebenenfalls mit geschlagenem Eiweiß fixieren.

Zutaten Rosen im Teigmantel:

25 duftende Rosenblütenblätter

75 g Mehl

4 EL Weißwein oder Rose

1 Ei

1 EL Milch

1 TL Zucker

1 Prise Salz

Öl zum Ausbacken

Außerdem: 1/8 l Rosensirup

Zubereitung:

Mehl, Ei, Wein und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Mit Zucker und einer Prise Salz abschmecken. Reichlich Öl erhitzen oder eine Fritteuse benutzen. Rosenblütenblätter in den Rosensirup eintauchen, dann in den Ausbackteig und sofort in das heiße Fett geben. Nacheinander alles abbacken, bis sie schön hellbraun geworden sind. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Tipp: Variieren Sie das Rezept und verwenden den Teig für gebackene Kürbisblüten, Kapuzinerkresse oder pikant mit Salbei oder Beinwellblätter.

Guten Appetit!