

ZIEGENKÄSEMOUSSE UND RADICCHIO

Zutaten für 4 Personen

Ziegenkäsemoosse

- \ 250 g frischer Ziegenkäse
- \ 100 g aufgeschlagene Sahne
- \ 50 g flüssige Sahne
- \ 1 Blatt Gelatine
- \ 1 Prise Salz

Birnenmus

- \ 3 Birnen
- \ 100 ml Weißwein

Croûtons

- \ 2 Scheiben Toast oder Brot vom Vortag
- \ Salz, Pfeffer
- \ 2 EL Olivenöl

Radicchiosalat

- \ 1 Kopf roter Radicchio
- \ 1 Birne
- \ 50 ml Rapsöl
- \ 20 ml Birnenessig
- \ Salz, Pfeffer
- \ Prise Zucker

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen (ca. 5 Minuten), 50 g Sahne erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Sahne-Gelatine-Mischung gut unter den Ziegenkäse rühren, aufgeschlagene Sahne unterheben und mit einer Prise Salz abschmecken. 4 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Birnen schälen und entkernen, in kleine Würfel schneiden, im Topf mit Weißwein weich köcheln, nach Belieben mit Zauberstab fein pürieren und abkühlen lassen.

ESSEN IM WESTEN

JEDEN SAMSTAG IN DER STEFFI NEU SHOW



Brot in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen, im Ofen bei 180° Grad für 5 Minuten rösten bis die Würfel goldbraun sind.

Walnüsse bei 160°Grad im Ofen für 5-10 Minuten rösten, auskühlen lassen, klein hacken und mit Salz, Pfeffer und Öl mischen

Radicchio waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Die restlichen Zutaten zu einer Salatsauce vermischen und kurz vor dem Anrichten mit dem Salat vermengen. Die Birne vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.