

HERBST MESSE

15. - 19.
SEP. 2021
KLAGENFURT



Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Freitag, 17.9.2021

Bonbon von Mallhofs Schafskäse nach „Feta Art“ mit Trauben, Erdbeeren und Tannensorbet

Rezept von Küchenchef Christian Tasotti (Hotel Prägant, Bad Kleinkirchheim)
(ca. 4 Personen)

Zutaten:

4 Stk Frühlingsrollenteig (Asia Shop)
300 g Mallhofs Schafskäse nach Feta Art
1 Ei zum Bestreichen
ca 500 ml Pflanzenöl zum Ausbacken

200 g kernlose Trauben gemischt
200 g Erdbeeren
100 ml Orangensaft, Saft und Zeste von 1 Limette
etwas Zucker

ca 150-200 g Tannenreisig (nur die feinen Äste)
300 ml Orangensaft
100 g Zucker

evtl. Staubzucker und Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

Den Frühlingsrollenteig auf dem Tisch auslegen, mit Ei bestreichen, den Schafskäse darauf verteilen, das Ganze aufrollen und die Enden wie bei einem Bonbon zusammendrücken. Im 170°C heissen Pflanzenöl goldgelb ausbacken, abtropfen lassen und beiseitestellen. Die Trauben und

HERBST MESSE

15. - 19.
SEP. 2021
KLAGENFURT



Erdbeeren halbieren, mit dem Orangensaft, dem Limettensaft samt Zeste und etwas Zucker marinieren.

Für das Sorbet das gewaschene Tannenreisig, den Orangensaft und den Zucker im Mixer klein pürieren, abseihen und in der Sorbetmaschine gefrieren lassen. Wenn keine Sorbetmaschine vorhanden, einfach in ein flaches Blech gießen und 4 bis 5 Stunden ins Gefrierfach stellen. Dann mit einem Löffel zu einem Sorbet oder Granité schaben.

Alles zusammen anrichten und evtl. mit Staubzucker und Kräutern anrichten.