

# HERBST MESSE

15. - 19.  
SEP. 2021  
KLAGENFURT



## Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Freitag, 17.9.2021

### Französischer Käsesalat vom Bergkäse (6 Monate gereift) in einer cremigen Dijonsenf-Marinade

#### **Zutaten:**

400 g würziger Käse, z.B. Mölltaler Almkäse Selektion von Kärntnermilch, Kaslab'n Bergkäse (6 Monate)

1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt

#### Für die Marinade:

4 EL Naturjoghurt

2 gehäufte EL Sauerrahm

5 TL Dijon-Senf

1 EL Fruchlessig (z.B. Quitten-, Marillen- oder Apfelessig)

1 EL Olivenöl

Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack

#### Zum Garnieren:

1 kleine rote Zwiebel in Scheiben geschnitten zum Dekorieren

2 Stück Radicchio Trevisiano (wahlweise anderer länglicher Radicchio oder Chicorée)

1 Päckchen Gartenkresse

#### **Zubereitung:**

Den Käse entrinden, blättern und in feinere, längliche Streifen schneiden, dann in eine Schüssel geben. Die fein gehackte rote Zwiebel über den Käse geben.

In einer separaten Schüssel Naturjoghurt, Sauerrahm, Dijon-Senf, Fruchlessig und Olivenöl gut und glatt verrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer nach Belieben abschmecken – mit dem Salz jedoch vorerst vorsichtig sein, da der Käse sehr würzig ist.

# HERBST MESSE

15. - 19.  
SEP. 2021  
KLAGENFURT



Nun die Marinade über die Käsestreifen und die Zwiebel geben und alles zusammen gut aber vorsichtig miteinander verrühren.

Von Vorteil ist es, wenn der Salat dann eine gute halbe Stunde bis zu einer Stunde durchziehen kann. Erst danach nochmals (sofern notwendig) mit etwas Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Der fertige Salat wird auf dem Radicchio oder auf Chicorée angerichtet, mit roten Zwiebelringen und frischer Gartenkresse garniert. Dazu passen frisches Weißbrot und ein Glas Weißwein ausgezeichnet.

### **Marco's Tipp:**

Dieses Rezept habe ich aus Frankreich mitgebracht und mit einem etwas leichteren Dressing abgewandelt. Anstelle von Gruyère kann natürlich auch ein anderer würziger Bergkäse verwendet werden.