

Vorspeisen

Stand 29. September 2021

Gebackene Artischockenböden

Für 12 Stück:

12 Artischocken

2 Zitronen

1/4 l Weißwein

Salz

400 g milder Käse (z. B. Morbier)

50 g Bacon

1/2 El Rosmarinnadeln (frisch)

1 Bund glatte Petersilie

Öl für das Backblech

grober schwarzer Pfeffer

1. Von den Artischocken die äußeren Blätter abschneiden. Die Zitronen achteln. Artischocken mit 2l kaltem Wasser, Wein, Salz und Zitronen 25 Minuten kochen. Die Artischocken abschrecken, den Sud abkühlen lassen. Die inneren Blätter und das Heu entfernen. Die Böden glattschneiden. Artischocken bis zum Verbrauch im Sud aufbewahren.

2. Käse und Bacon fein würfeln, Rosmarin grob hacken. Petersilie hacken. Die Artischockenböden trocknen, die Ränder in der Petersilie wälzen und auf ein dünn geöltes Backblech setzen. Mit Käse füllen und mit Rosmarin und Bacon bestreuen.

3. Die Artischocken im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von oben bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 10 Minuten bei 180 Grad) 12–15 Minuten backen, bis der Käse leicht Farbe angenommen hat. Heiß mit Pfeffer bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 2 1/4 Stunden

Quelle: E&T 1/95/36

Gefüllter Mozzarella auf Tomatenscheiben

Für 4 Portionen:

4 Mozzarella (à 100 g)

100 g Pinienkerne

2–3 mittelgroße Knoblauchzehen

4 Stiele frischer Oregano (ersatzweise 2 Tl getrockneter)

50 g Parmesan (im Stück)

150 g grüne Oliven (ohne Stein)

4 El Olivenöl

6 Fleischtomaten (insgesamt 850 g)

1. Die Mozzarellakugeln 2–3 Stunden auf doppelt gefaltetem Küchenpapier abtropfen lassen. (Das ist wichtig, die Lake würde sonst das Gericht verwässern!)

2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter häufigem Wenden goldbraun rösten. Die Knoblauchzehen pellen, die Oreganoblättchen von den Stielen zupfen, den Parmesan reiben.

Oliven, Pinienkerne und Oreganoblättchen fein hacken und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch dazupressen und alles mit dem Olivenöl und 30 g Parmesan zu einer dicklichen Paste verrühren.

3. Die Tomaten waschen und die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Die Tomaten mit einem Wellenschliffmesser in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf hitzebeständige Porzellanförmchen (12–15 cm Ø) verteilen.

4. Die Mozzarellakugeln jeweils 4 mal senkrecht durchschneiden. Zwischen die einzelnen Mozzarellascheiben jeweils ca. 2 gehäufte Tl Olivenpaste geben und die Scheiben jeweils wieder zu einer Kugel zusammendrücken. Je einen gefüllten Mozzarella in die Mitte einer Form setzen. Die restliche Füllung auf den Tomatenscheiben verteilen, den restlichen Parmesan darüberstreuen.

5. Die Porzellanförmchen auf einen Backofenrost setzen und auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 15 Minuten garen (Gas 4, Umluft 200 Grad). Zum Schluss eventuell noch kurz unter dem heißen Grill überbräunen und dann sofort heiß servieren.

Dazu passen knuspriges Krustenbrot und ein kräftiger weißer oder roter italienischer Wein.

Quelle: E&T 7/94/87

Gefüllte Zucchiniblüten

Für 4 Portionen:

3 El Mehl

1 El Weißwein

16 Zucchiniblüten

1 Mozzarella

4 Sardellenfilets

Öl zum Ausbacken

1. Mehl mit Weißwein, 5 El Wasser und wenig Salz mischen. Den Teig 30 Minuten ruhenlassen. Die Blüten vorsichtig in kaltes Wasser tauchen. Immer am Stiel anfassen, damit sie nicht beschädigt werden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Sardellenfilets hacken und mit dem kleingeschnittenen Mozzarella gut mischen. Die Blüten mit dieser Mischung füllen, durch den Teig ziehen und ausbacken. Nie zuviel Füllung in die Blüten geben.

Variante: Schinken, Mortadella oder Fleischreste und wenig eingeweichtes, ausgepresstes Brot oder geriebenes Brot, evtl. etwas Parmesan, 1 Ei, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie zu einer Füllung mischen.

Quelle: M. Kaltenbach, V. Cerabolini

Kichererbsen mit Tomaten

Für 12 Portionen:

4 El Olivenöl

1 Tl Fenchelsaat

1/2 Dose geschälte Tomaten (280 g EW)

1/2 Dose Kichererbsen (280 g EW)

Salz

Cayennepfeffer

2 Messerspitzen Zimt

Zucker

2 Stiele Minze

3 Stiele glatte Petersilie

1. Das Olivenöl nicht zu heiß werden lassen, die Fenchelsaat darin bei milder Hitze anbraten. Den Saft der Tomaten abgießen, die Tomaten grob zerschneiden und zur Fenchelsaat geben. Die Kichererbsen abspülen, abtropfen lassen und ebenfalls zugeben.

2. Kräftig mit Salz und Cayennepfeffer und leicht mit Zimt und Zucker würzen. Im offenen Topf 5 bis 7 Minuten leicht dicklich einkochen. Minze- und Petersilienblätter von den Stielen zupfen, unter das Gemüse heben und noch einmal kurz durchziehen lassen. Lauwarm servieren.

Quelle: E&T 1/92/22

Mixed Pickles

Für 4 Gläser (à 3–4 Portionen)

10 Radieschen

2 rote Spitzpaprika (ca. 300 g)

200 g Kirschtomaten

1 kleiner Blumenkohl (ca. 500 g)

200 ml Weißweinessig

1 El Kümmel

1 El Senfkörner

1 Lorbeerblatt

1/2 Tl weiße Pfefferkörner

Meersalz

70 g brauner Zucker

Außerdem:

4 Gläser (à 500 ml Inhalt; z.B. Weck)

1. Radieschen putzen, waschen und halbieren. Paprika waschen, längs vierteln, entkernen, weiße Trennwände entfernen und in 3 cm große Stücke schneiden. Tomaten 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und häuten. Vom Blumenkohl Strunk und Blätter entfernen. Blumenkohl in ca. 3 cm große Röschen teilen.

2. Für den Fond Essig, Kümmel, Senf, Lorbeer, Pfeffer, 1 Tl Meersalz und Zucker in 500 ml Wasser aufkochen. Blumenkohl zugeben, darin bei milder bis mittlerer Hitze 6–8 Minuten garen, mit der Schaumkelle aus dem Fond heben, beiseitestellen. Fond erneut aufkochen, Paprika zugeben, 4–6 Minuten darin wie oben garen, herausnehmen. Fond aufkochen, Radieschen zugeben, 5–6 Minuten darin wie oben garen, herausnehmen. Fond aufkochen, Tomaten zugeben, 2 Minuten darin garen, herausnehmen.

3. Gemüse vorsichtig in einer Schüssel mischen, auf Weckgläser verteilen, mit heißem Fond auffüllen. Gläser gut verschließen, mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Zubereitungszeit: 1:50 Stunden plus Ziehzeit mindestens 1 Stunde

Quelle: E&T 08/17/63

Linsenrösti mit Lachs

Für 4 Portionen als Vorspeise oder für 2 Personen als kleine Mahlzeit (2 Rösti):

150 g Lachs in Scheiben
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)
1 Msp. gemahlener Koriander
1/2 Bund Dill, 1 El Zitronensaft
3 El Olivenöl
50 g rote Linsen
250 g Kartoffeln (mehligkochend)
4 El Öl
100 g Crème fraîche
1–2 Tl Zitronensaft

1. Den Lachs mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Den Dill (bis auf 2 Stiele) hacken und auf den Lachs streuen. Den Lachs mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln, fest in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) marinieren.
2. Für die Rösti Linsen in kochendem Salzwasser 5–6 Minuten blanchieren und anschließend im Sieb abtropfen lassen.
3. Die Kartoffeln schälen, auf der Haushaltsreibe in feine Streifen raspeln und mit Küchenpapier trocknen.
4. Die Linsen mit den Kartoffeln mischen.
5. In einer beschichteten Pfanne (20 cm Ø) portionsweise je 2 El Öl erhitzen. Jeweils die Hälfte der Linsen-Kartoffel-Masse hineingeben und mit einer Palette zu einem runden Pfannkuchen flach drücken. Die Linsenrösti nacheinander auf beiden Seiten goldgelb braten, erst anschließend salzen und pfeffern.
6. Die Rösti nach dem Braten auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Den marinierten Lachs portionsweise auf die Rösti geben. Die Rösti aufrollen und jeweils einmal quer durchschneiden.
8. Die Crème fraîche mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Den beiseite gelegten Dill hacken und unterrühren. Die Sauce zu den Rösti servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Zeit zum Marinieren)

Quelle: Lafer, E&T 1/96/74

Petersilienmousse mit Paprikasalat

Für 4 Portionen:

2 Blatt weiße Gelatine
2 Bund glatte Petersilie
1 unbehandelte Zitrone
200 ml Schlagsahne
100 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz, Pfeffer
3 Paprikaschoten (rot und gelb)
Cayennepfeffer
1 Knoblauchzehe

2–3 El Olivenöl

1. Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 1/2 Bund Petersilie fein hacken. Die Schale der Zitrone fein abreiben. 4 El Saft aus der Zitrone auspressen. Die Sahne steif schlagen.
2. Den Frischkäse mit Zitronenschale und 2 El Zitronensaft glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und mit der Petersilie unter den Frischkäse rühren. Zuletzt die Sahne unterheben. Die Mousse in eine flache Schüssel füllen, zudecken und 3–4 Stunden kalt stellen.
3. Für den Salat die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem Backofengrill auf der 3. Einschubleiste von unten 10–15 Minuten grillen, bis die Schoten fast schwarz sind. Die Schoten etwas abkühlen lassen, kurz mit einem feuchten Tuch bedecken und dann die Haut abziehen. Die gepellten Schoten in nicht zu kleine Stücke schneiden.
4. Aus dem restlichen Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer, püriertem Knoblauch und Öl eine Sauce rühren und mit dem Paprika mischen. Die restliche Petersilie grob hacken und unter den Salat heben.
5. Aus der Petersilienmousse mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel Nocken abstechen und mit dem Paprikasalat auf Portionstellern anrichten.

Räucherlachscreme mit Radieschensalat

300 g Räucherlachs in Scheiben

1 El Butter

100 ml trockener Weißwein

250 ml Fischfond

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer

1 Tl Zitronensaft

2 Blatt weiße Gelatine

5 cl trockener Sherry

1 El gehackter Dill

2 Bund Radieschen

2 El Weißweinessig

1. Die Räucherlachscheiben in Stücke schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und darin den Räucherlachs kurz andünsten. Mit Weißwein und Fischfond aufgießen und etwa 10 Minuten leise kochen lassen. 100 ml Sahne zugießen und weitere 10 Minuten einkochen.
2. Den Topfinhalt in eine Schüssel umfüllen, mit Folie abdecken und für zwei Stunden kalt stellen. Dann im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
3. Die Gelatine in Wasser einweichen. Den Sherry erwärmen, die Gelatine fest ausdrücken und in Sherry auflösen. Gut unter die Fischcreme rühren. Nochmals abschmecken. Restliche Sahne schlagen und mit dem Dill unterheben. Die Räucherlachscreme für etwa 3 Stunden kalt stellen.
4. Die Radieschen fein raffeln, mit Salz bestreuen und 10 Minuten stehen lassen. Den Saft abgießen und die Radieschen mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer anmachen.
5. Den Radieschensalat auf 4 Teller verteilen. Von der Räucherlachscreme mit einem angefeuchteten Löffel Nocken abstechen und auf den Tellern anrichten.

Rotkohl-Crostini

Für 4 Portionen:

300 g Rotkohl

Salz

3 El Aceto balsamico

6 El Olivenöl

schwarzer Pfeffer

1/2 italienisches Weißbrot

50 g Butter

4 Markknochen

15 g getrocknete Steinpilze

1. Den Rotkohl fein hobeln und leicht salzen. Aus Essig, Öl und Pfeffer eine Salatsauce rühren und den Rotkohl darin ziehen lassen.
2. Das Brot in 8 dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten dünn mit der Butter bestreichen. Das Rindermark vorsichtig aus den Knochen drücken und mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in dünne Scheiben schneiden. (*Markknochen im Backofen erhitzen, Mark auslösen und einige Zeit in den Kühlschrank stellen*). Die Steinpilze sehr fein hacken.
3. Den Rotkohl auf die Brotscheiben verteilen. Mit den Markscheiben belegen und die Scheiben salzen und pfeffern.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) auf der zweiten Einschubleiste von oben 4–6 Minuten überbacken. Die Crostini mit den Steinpilzen bestreuen und sofort servieren.

Quelle: E&T 1/92/82

Schinkenröllchen mit Waldorfsalat

Für 8 Portionen:

Blitz-Mayonnaise:

1 Tl Senf

1 Ei (Gew.-Kl. 2)

Salz, Pfeffer

1/4 l Öl

Schinkenröllchen:

170 g Sellerieknolle

1 Apfel (200 g)

Saft von 1 Zitrone

50 g Walnusskerne

4–5 El Blitz-Mayonnaise

Zucker, Salz

8 dünne Scheiben gekochter Schinken

Pfeffer (a. d. Mühle)

Salatbett:

250 g Vollmilchjoghurt

5 El Milch

1–2 Tl Zitronensaft

Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)

Zucker

1 Bund glatte Petersilie

1 kleiner Kopf Friséesalat

1 Kopf Radicchiosalat

1. Für die Mayonnaise Senf, Ei, Salz und Pfeffer in ein schmales, hohes Gefäß geben. Das Öl zugießen. Den Stabmixer ins Glas geben und ganz langsam von unten nach oben ziehen.
2. Für die Füllung Sellerie und Apfel putzen, in sehr feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Walnußkerne hacken. Alles mischen und die Mayonnaise unterziehen, mit 1 Prise Zucker und Salz abschmecken.
3. Die Schinkenscheiben nebeneinander ausbreiten. Die Füllung darauf verteilen. Die Scheiben wie Rouladen aufrollen und mit Pfeffer bestreuen.
4. Für das Salatbett Joghurt, Milch und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Petersilie hacken und die Hälfte davon in die Sauce rühren.
5. Den Salat putzen, die Blätter mundgerecht zerpfücken, auf einer Servierplatte mischen und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Die Salatsauce darüberträufeln und vorsichtig durchheben. Die Schinkenröllchen darauf anrichten.
6. Die Radieschen putzen, in feine Streifen schneiden und zum Schluß über den Salat streuen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Quelle: Lafer, E&T 1/96/76

Spuma di tonno

Für 8–10 Portionen:

2 Dosen weißfleischiger Thunfisch in Öl (à 150 g)

8 Sardellenfilets in Öl

80 g kleine Kapern

1 Bund glatte Petersilie

1 Tl grüne Pfefferkörner

4 Eier

2 El Zitronensaft

2 Tl mittelscharfer Senf

500 g Mascarpone (Zimmertemperatur)

1 Tl dünn abgeriebene Zitronenschale

1 italienisches Fladenbrot

1 kleiner Staudensellerie

1. 1 Dose Thunfisch abtropfen lassen, 4 Sardellenfilets fein hacken, 4 in Streifen schneiden und beiseite legen. Kapern abspülen, 2 Tl ganz lassen und beiseite legen, den Rest fein hacken. Petersilie mittelfein hacken. Grünen Pfeffer zerdrücken. Eier hart kochen und pellen.
2. Abgetropften Thunfisch in eine Schüssel geben. Den aus der zweiten Dose mit Öl und den Zitronensaft dazugeben. Alles mit dem Pürierstab pürieren, bis die Konsistenz cremig ist. Senf und Mascarpone mit dem Pürierstab unterarbeiten.
3. Gehackte Sardellenfilets, Kapern, Petersilie, grünen Pfeffer und Zitronenschale mit einem Holzlöffel unterheben. Thunfischmousse 10–15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Inzwischen die Eier sechsteln. Fladenbrot in Scheiben schneiden und rösten.

5. Zum Servieren einen Esslöffel in kaltes Wasser tauchen, die Mousse damit portionieren und auf einer Platte anrichten. Mit den restlichen Sardellenfilets und Kapern, Eiern und Staudensellerie dekorieren. Das geröstete Fladenbrot zu der Thunfischmousse servieren.

Quelle: E&T 10/91/26

Tomaten-Häckerle mit frischen Steinpilzen

Für 4 Portionen:

4 Fleischtomaten

300 g frische Steinpilze

1 rote Zwiebel

1–2 Knoblauchzehen

5 El Olivenöl

3 El Balsamessig

Salz

schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)

8 Kerbelzweige

1/2 Bund Schnittlauch

4 Scheiben Weizentostbrot

1 El Butter

100 g Rauke

1. Aus dem mittleren Teil von zwei Tomaten 4 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Tomatenabschnitte und 1 weitere Tomate für das Häckerle entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Steinpilze und die Zwiebel fein würfeln. Den Knoblauch durch die Presse drücken.

2. 2 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Steinpilze bei starker Hitze unter Wenden goldbraun anbraten. Die Zwiebelwürfel und den durchgepressten Knoblauch dazugeben und 2–3 Minuten mitdünsten. Mit 1 El Balsamessig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen. Den Kerbel grob hacken, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides mit den Tomatenwürfeln unter die abgekühlten Steinpilze heben.

3. Die Toastbrotsscheiben entrinden und sehr fein würfeln. In Butter und 1 El Öl goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier ausbreiten. Die restliche Tomate in etwas größere Würfel schneiden. Die Raukeblätter von den Stielen zupfen und in grobe Streifen schneiden.

4. Aus dem restlichen Essig, Salz, Pfeffer und dem restlichen Öl eine Vinaigrette rühren. Eine Hälfte mit den Tomatenwürfeln mischen, die andere mit der Rauke.

5. Die Rauke auf einer großen Platte anrichten. Das Häckerle auf die Tomatenscheiben verteilen und diese auf die Rauke setzen. Die Tomaten- und die Toastbrotwürfel dazulegen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Quelle: E&T 8/97/28

Überbackene Birnenscheiben mit Rucola

Für 4 Portionen:

100 g Rucola
1 Zitrone
80 g junger Pecorino
2 El Rotweinessig
Salz
weißer Pfeffer
4 El Walnußöl
2 rote Williamsbirnen

Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Die Zitrone auspressen. Den Pecorino fein raspeln. Essig mit etwas Salz und Pfeffer verrühren, Öl langsam unter ständigem Rühren zugeben. Die Birnen waschen und längs in insgesamt 12 gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Schnittflächen der Birnen mit Zitronensaft einpinseln. Birnen dünn mit Pecorino bestreuen und im Backofen auf der 3. Einschubleiste von unten unter dem Grill in 3–4 Minuten goldbraun überbacken. Mit dem Rucola auf tiefen Tellern anrichten um mit dem Dressing beträufeln. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Quelle: E&T 9/01/112

Ziegenkäse auf gebratenen Tomaten

Für 4–6 Portionen:

1 El Mohn (ungemahlen)
9 El Olivenöl
2 junge Knoblauchzehen
50 g Paniermehl
50 g Schalotten
1 kleines Bund Basilikum
fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
50 ml Gemüsefond (a. d. Glas)
1 El Weißweinessig
Salz
schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)
2 Fleischtomaten (à 250 g)
4 junge Ziegenkäse (à 50 g , z. B. Crottin de Chavignol)
grobes Meersalz

1. Den Mohn mit 1 El Öl rösten. Den Knoblauch pellen, durchpressen und mit dem Paniermehl mischen.
2. Die Schalotten pellen und fein würfeln. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und (bis auf einige Blätter zum Garnieren) fein hacken. Schalotten, gehacktes Basilikum, Zitronenschale und den Fond in der Moulinette fein pürieren. 3 El Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer untermischen.
3. Die Tomaten in 8 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern und auf beiden Seiten in den Bröseln wenden. In 2 großen Pfannen im restlichen Öl auf jeder Seite bei starker Hitze kurz anbraten. Mit einer Palette herausnehmen und nebeneinander auf einer Platte anrichten.

4. Die Ziegenkäse waagrecht halbieren und auf die Tomaten legen. Zuerst den Mohn, dann etwas Meersalz und die Basilikumpaste darauf verteilen. Mit den zurückbehaltenen Basilikumblättern garnieren und mit Baguette servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Quelle: E&T 8/97/26

Ziegenkäse auf Minzesalat

Für 6 Portionen:

2 große Bund frische Minze

70 ml trockener Weißwein

70 ml Zitronensaft

1 Tl Rosmarinnadeln

1 Tl Thymianblättchen

1 El Korianderblättchen

Salz

2 Knoblauchzehen

1 Tl Olivenöl

1 l Öl zum Fritieren

6 kleine frische Ziegenkäse

40 g Mehl

2 Eier

60 g Semmelbrösel

schwarzer Pfeffer

1. Minze waschen, die Blätter abzupfen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Weißwein und Zitronensaft mischen. Die Kräuter fein hacken und mit Salz in die Marinade geben. Die Knoblauchzehen längs halbieren, in Olivenöl tauchen und eine Schüssel damit ausreiben. Die Minzeblätter hineingeben, mit der Marinade übergießen und 30 Minuten stehen lassen.

2. Das Öl in einer Pfanne mit Thermometer auf 180 Grad erhitzen. Die Ziegenkäse waagrecht halbieren, in Mehl wenden, durch das leicht verschlagene Ei ziehen und in Semmelbröseln wenden. Die Ziegenkäse portionsweise im heißen Öl 4–5 Minuten fritieren, bis die Brösel goldbraun sind, mit einer Schaumkelle auf Küchenpapier setzen. Die marinierten Minzeblättchen auf eine Platte geben. Ziegenkäse darauf anrichten, evtl. mit schwarzem Pfeffer und Minzeblättchen dekorieren. Sofort servieren.

Quelle: E&T 6/94/52