

Bloderkäse · Dörrzwetschgen · Brunnenkresse

Rezept von Carlos Navarro, Restaurant Rechberg 1837 (ZH)

Zutaten

200 g Bloderkäse AOP 

Salz

60 g Dörrzwetschgen 

60 g Apfelsaft


40 g Dörrzwetschgen 

50 g Apfelessig

50 g Apfelsaft

50 g Rapsöl (kann geröstet sein)

Salz

40 g Brunnenkresse 

Zubereitung

1. Den Bloderkäse in mundgerechte Brocken brechen, leicht salzen. Bis zur Verwendung kann man den Bloderkäse zugedeckt zur Seite legen damit er etwas temperiert.
2. Die Dörrzwetschgen der Länge nach halbieren und den Apfelsaft über die Dörrzwetschgen giessen. Für 3 Stunden oder im Optimalfall über Nacht einweichen lassen. Vor dem Servieren etwas temperieren lassen.
3. Die Dörrzwetschgen in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Apfelessig, Apfelsaft, Salz und Rapsöl mit den Dörrzwetschgen mischen und für 24 Std zur Seite stellen. Vor dem Servieren nochmals nachschmecken.
4. Brunnenkresse in kaltem Wasser waschen. Nach dem Waschen trocken tupfen und in die gewünschte Grösse zupfen.



Les Presidi Slow Food sont des projets Slow Food visant à protéger les petites productions de qualité qui préservent les produits artisanaux traditionnels.

Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com



L'Arche du Goût recense des produits alimentaires, des espèces végétales et des races animales liés aux cultures et aux traditions du monde entier et menacés de disparition.

Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com

5. Auf einem flachen Teller den Bloderkäse verteilen und mit der Brunnenkresse aus garnieren. Die Vinaigrette darüber träufeln und die eingelegtem Dörrzwetschgen darauf verteilen. Gegeben falls noch mit grobem Meersalz bestreuen.



Les Presidi Slow Food sont des projets Slow Food visant à protéger les petites productions de qualité qui préservent les produits artisanaux traditionnels.

Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com



L'Arche du Goût recense des produits alimentaires, des espèces végétales et des races animales liés aux cultures et aux traditions du monde entier et menacés de disparition.

Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com