

# Käsetörtchen mit Rote Bete, Gurke, gepickeltem Apfel

**Für zwei Personen**

**Für das Käsetörtchen:**

1 Limette, Abrieb	150 g Ziegenfrischkäse	50 g Feta
25 g Gruyère	100 g Schmand	100 g Sahne
80 g Butter	1 TL edelsüßes Paprikapulver	100 g Panko
Salz	Pfeffer	

**Für den gepickelten Apfel:**

1 grüner Apfel	100 ml Apfelsaft	100 ml Weißweinessig
2 Lorbeerblätter	1 TL Senfkörner	5 schwarze Pfefferkörner
2 EL Zucker	1 TL Salz	

**Für den Krokant:**

4 EL gehackte Haselnüsse	2 EL Butter	2 EL Zucker
edelsüßes Paprikapulver	Chilipulver	Salz, Pfeffer

**Für das Kräuter-Öl:**

15 g Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	100 ml Sonnenblumenöl
--------------	--------------------------------------	-----------------------

**Für die Garnitur:**

3 vorgek. Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 kleine Snackgurke
essbare Blüten		

**Für das Käsetörtchen:** Die Butter zerlassen und mit Panko, Paprikapulver und einer großen Prise Salz vermengen. Anschließend in zwei Servierringe auf einem Teller verteilen und fest andrücken. Bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank kaltstellen.

Ziegenkäse, zerkrümelten Feta und Schmand in einer Schüssel miteinander vermengen. Gruyère in sehr feine Würfel schneiden und die Sahne aufschlagen. Anschließend beides in die Schüssel geben und unterheben. Mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

**Für den gepickelten Apfel:** Apfel waschen und trockentupfen. Vier Scheiben herunterschneiden und restlichen Apfel mit Hilfe eines Kugelausstechers zu kleinen Kugeln ausstechen.

Apfelsaft mit Essig, Lorbeerblättern, Senfkörnern, Pfefferkörnern, Zucker und Salz in einem Topf erhitzen. Sud über die Apfelkugeln und Scheiben gießen und bis zum Servieren ziehen lassen.

**Für den Krokant:** Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Butter hinzufügen, umrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili würzen. Zum Abkühlen zur Seite stellen.

**Für das Kräuter-Öl:**

Kräuter waschen und trockenwedeln. Thymianblättchen zupfen und Petersilie ebenfalls grob zupfen. Öl zusammen mit den Kräutern auf 80 Grad erwärmen. Dann mit einem Pürierstab aufmixen und durch ein Haarsieb abseihen.

**Für die Garnitur:** Rote Bete in dünne Scheiben schneiden, rund ausstechen. Ebenfalls etwas kleinere Rote-Bete-Kreise (2-3 cm) ausstechen. Snackgurke waschen, trockentupfen und in ebenfalls dünne Scheiben schneiden. Salatgurke in dünne Scheiben schneiden.

Törtchenboden aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Apfelscheiben und Rote-Bete-Scheiben schichten, darauf eine Schicht Käsefüllung, dann wieder Rote Bete und Gurke geben. Anschließend den Servierring abziehen.

Zum Schluss das Törtchen mit den Rote-Bete-Kreisen bedecken, mit Krokant bestreuen. Mit den kleinen Gurkenscheiben, gepickeltem Apfel, Kräuter-Öl und den Blüten dekorieren.

Mirjam Stuckas am 09. April 2024