

Chäschüechli

Für zwei Personen

6 Scheiben italienischen Schinken	1 Rolle Blätterteig	$\frac{1}{4}$ Kopf Mangold
$\frac{1}{4}$ Kopf Lollo bianco	$\frac{1}{4}$ Kopf Lollo rosso	50 g Feldsalat
400 g Himbeeren, TK	30 g frische Himbeeren	200 g mittelalter Gouda
200 g Emmentaler	3 Eier	5 EL Mehl
250 ml Milch	100 ml Himbeeressig	150 g Zucker
2 EL mittelscharfer Senf	1 Muskatnuss	100 ml Olivenöl
100 ml Sonnenblumenöl	Margarine, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Gouda und den Emmentaler fein reiben. Den Käse mit einem Esslöffel Mehl, einem Ei und der Milch zu einem dicken Brei anrühren. Diesen mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss würzen. Die Förmchen mit der Margarine einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Aus dem ausgerollten Blätterteig kleine Kreise ausstechen und diese in die Förmchen legen. Mit der Gabel den Teig einstechen und die Käsemasse einfüllen. Das Ganze für 20 Minuten in den Ofen geben, bis die Küchlein braun sind. Die Schinkenscheiben separat mit in den Ofen legen und kross werden lassen. Den Mangold, Lollo bianco, Lollo rosso und Feldsalat waschen, trocken schleudern und verlesen. Die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit dem Sonnenblumenöl, dem Olivenöl und dem Himbeeressig vermengen und anschließend mit dem Senf und dem Zucker zu einer Vinaigrette anrühren. Kurz vor dem Anrichten den Salat damit marinieren. Die Chäschüechli mit dem krossen Schinken auf Tellern anrichten und mit den frischen Himbeeren garnieren.

Andrea Paul am 24. März 2014