

Almkäse im Brot gebacken

Für 4 Personen

Almkäse im Brot:

8 Scheiben Bauernbrot
Chiliflocken, getrocknet

8 Scheiben Almkäse	2 EL Öl
--------------------	---------

Marinierte Kräuter:

60 ml Gemüsebrühe	2 EL Rotweinessig	0,5 TL Senf, scharf
3 EL Olivenöl	50 g Kräuter, gezupft	50 g Blüten
Salz	Pfeffer	

Schnittlauchsoße:

100 g Crème-fraîche	4 – 5 EL Sahne	1 TL Senf, scharf
1 EL Zitronensaft	1 Prise Zucker	2 EL Schnittlauchstifte
Salz	Cayennepfeffer	Erdbeermarmelade mit Kardamom

Aprikosenmarmelade mit Chili

Almkäse im Brot:

Bauernbrot in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Almkäse auf die eine Hälfte der Brotscheiben legen und mit Chiliflocken bestreuen. Die zweite Hälfte des Brotes darüber klappen und fest andrücken. In einer heißen Pfanne die Brotscheiben mit dem Öl auf beiden Seiten kross braten und auf einem Küchentuch abtropfen.

Marinierte Kräuter:

Für das Dressing Brühe mit Rotweinessig, scharfem Senf und Olivenöl aufmixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter und Blüten damit marinieren.

Schnittlauchsoße:

Crème-fraîche mit Sahne und Senf vermischen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss frisch geschnittene Schnittlauchstifte dazugeben. Almkäse im Brot in mundgerechte Stücke schneiden und mit den marinierten Kräutern servieren. Dazu die Schnittlauchsoße, Erdbeermarmelade mit Kardamom und Aprikosenmarmelade mit Chili reichen.

Alfons Schuhbeck am 14. November 2008