



VDP.AUFGETISCHT

Zucchini mit hausgemachtem Ziegenfrischkäse und Verbenenöl

ZUTATEN:

HAUSGEMACHTER ZIEGENFRISCHKÄSE:

500 G	SAHNE DEMETER QUALITÄT
85 G	ZIEGENQUARK BZW. -JOGHURT
10-15	KAPUZINERBLÄTTER
20 G	SAUERAMPFER
	SALZ UND ZUCKER

GURKEN-MELONEN-RELISH:

2	LANDGURKEN
1	MELONE „PIEL DE SABO“
1	SCHALOTTE
2	JALAPEÑOS
	BALSAMICO ODER VERJUS

VERBENENÖL:

100 G	SONNENBLUMENÖL
50 G	VERBENEN

VINAIGRETTE:

200 G	OHNE SCHALE ENTSAFTETE GURKEN
500 G	BALSAMICO
200 G	ZUCKER
50 G	SALZ
2	ZUCCHINI, FARBE NACH WAHL

DER PASSENDE WEIN:

*VDP.Weingut Odinstal | Pfalz
2020 Auxerrois Basalt trocken*



ODINSTAL

EIN REZEPT VON:

DENNIS AUKILI
CHAIRS FFM | @CHAIRSFMM

VDP.AUFGETISCHT

Zucchini mit hausgemachtem Ziegenfrischkäse und Verbenenöl

ZUBEREITUNG:

1. Für den hausgemachten Ziegenfrischkäse Sahne auf 50° Celsius erhitzen und anschließend auf 37° Celsius runterkühlen. Ziegenjoghurt zwei bis drei Tage bei Zimmertemperatur reifen lassen, dann in einem Käsetuch über Nacht aufhängen. Ziegenfrischkäse mit Sahne mischen und mit Salz, Zucker, Kapuzinerblättern und Sauerampfer mischen und abschmecken.
2. Für das Gurken-Melonen-Relish Gurken, Melone, Zucchini-Abschnitte, Schalotte und Jalapeños fein würfeln, mit Salz, Zucker und Balsamico oder Verjus abschmecken.
3. Für das Verbenenöl Sonnenblumenöl mit Verbenen 6 min im Thermomix mixen, über Nacht kaltstellen und am nächsten Tag abseihen.
4. Für die Vinaigrette Gurken mit Balsamico, Zucker und Salz aufkochen, sofort kaltstellen und mit Liebstöckel, Verbenen, Schalotten und Jalapeños über Nacht infusieren. Am nächsten Tag durch ein Käsetuch abseihen, 100 g der Flüssigkeit mit 30 g Verbenenöl vermengen.
5. Zucchini dünn auf der Mandoline hobeln.

SCHWIERIGKEIT:



ZUTATEN FÜR CA. ZWEI PERSONEN

ZUBEREITUNGSDAUER: 30 MIN.

DER PASSENDE WEIN:

*VDP.Weingut Odinstal | Pfalz
2020 Auxerrois Basalt trocken*



ODINSTAL

Anrichten:

Käsecreme rund auf dem Teller verteilen, dann das Relish auf die Creme geben, dünne Zucchinischeiben rund zur Blume anrichten und mit Vinaigrette beträufeln und Kapuzinerblättern belegen.

EIN REZEPT VON:

DENNIS AUKILI

CHAIRS FFM | @CHAIRSFMM