



Alle Infos und Termine zu den Wildkräuterführungen unter www.wildundessbar.de

Rezept des Monats: April 2017

Bärlauch-Frischkäsekugeln in Waldsauerkleebblättern

Zutaten für 12 Kugeln

- 200g Doppelrahm-Frischkäse
- 200g Schlagsahne
- 10 Bärlauchblätter oder -Blüten (je nach Verfügbarkeit)
- 1 rote Chilischote
- Salz und Pfeffer
- 24 frisch gepflückte Waldsauerkleebblätter, alternativ 12 ganz junge hellgrüne Buchenblätter
- Zahnstocher
- Rapsöl oder Olivenöl

Zubereitung

Frischkäse, Sahne, sehr fein gehackten Bärlauch, sehr fein gehackte Chilischote (ohne Kerne) zu einer dicken Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Käsecreme für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Waldsauerkleebblätter sehr vorsichtig waschen und trocken tupfen (wenn es davor geregnet hat, müssen sie nicht gewaschen werden). Die Käsecreme zu 12 kleinen Kugeln rollen und jeweils in 2 Waldsauerkleebblätter legen.

Alternative Buchenblätter:

Bei der Verwendung von Buchenblättern die Frischkäsekugeln in je 1 Buchenblatt wickeln und mit einem Zahnstocher durchstechen, so dass das Buchenblatt an der Frischkäsekugel „befestigt“ ist. Dann mit etwas Rapsöl oder Olivenöl anrichten und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer garnieren und frisch servieren.