

Strudelblätter mit Ziegenkäse

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.
zzgl. Zeit zum Kühlen

Zubereitung

Gelatine für die Mousse kalt einweichen. Ziegenfrischkäsen mit der Milch in einem hohen Rührbecher glatt rühren. Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen und zügig unter die Käsemasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. 25 Minuten kalt stellen.

Sahne steif schlagen und unter die Käsemasse heben, sobald sie zu gelieren beginnt. Masse in eine kleine Schüssel füllen, abgedeckt mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.

Strudelblätter in kleine Rechtecke schneiden und in Öl goldbraun fritieren. Auf ein Küchentrepp legen und beiseite stellen. Die Walnusskerne in einer beschichteten Pfanne anrösten. Sobald sie Farbe bekommen 2 EL Honig zugeben und anschließend auf einem Backblech oder einer Silikonbackmatte auskühlen lassen.

Aus der Mousse Nocken formen und auf die Strudelblätter geben. Mit Feigen, Rosmarin und Walnüssen garnieren.

Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend ein fruchtbetonter Riesling oder Weißburgunder.

Einkaufsliste

1 Pckg. Strudelblätter
4 Feigen
1 Handvoll Walnusskerne
Honig
2 Rosmarinzweige
2 Blätter weiße Gelatine
80 ml Milch
200 g Ziegenfrischkäse
100 ml Schlagsahne
0,5 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Öl zum Fritieren