

Ziegenfrischkäse – Radischen – Bärlauch

Zutaten für ca. 12 Tartes à 8cm * 2,5cm:

Mousse:

475 g Ziegenfrischkäse
450 g geschlagenes Obers
3 Bl Gelatine
etwas trockenen Weißwein
feines Meersalz
weißer Pfeffer

Radischencreme:

15 Radieschen gewaschen
Zuckersirup 1:1
feines Meersalz, weißer Pfeffer

Bärlauchöl:

50 ml Olivenöl
50 g Bärlauch

Mürbteig:

250 g Mehl
150 g Butter
6 g Zucker
5 g Salz
50 ml Wasser
1 Dotter

2 frische Radischen
4 Bärlauchblüten
Meersalz
Tasmanischer Pfeffer

Zubereitung:

Mousse:

Käse in einer Rührschüssel cremig rühren, die eingeweichte Gelatine in dem erwärmten Weißwein auflösen und rasch und unter kräftigem Rühren in den Ziegenkäse einarbeiten. Nun das geschlagene Obers unterziehen und abschmecken. Nun ein Blech mit Folie auslegen, die Ziegenkäsemasse darauf etwa 2 cm hoch gleichmäßig verteilen und wieder mit Klarsichtfolie bedecken. Tiefkühlen. Im gefrorenem Zustand Rechtecke mit 8*2,5 cm ausschneiden. Aus Backpapier Rechtecke mit c. 12*5 cm ausschneiden und auf ein Blech legen. Jeweils ein Frischkäsemousse darauf platzieren und so im Kühlschrank langsam auftauen lassen.

Mürbteig:

Alle Zutaten sorgfältig vermengen und mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Dünn ausrollen und einfrieren. In gefrorenem Zustand in den Backofen schieben und bei 180 C ca. 12 min backen. Ebenfalls Rechtecke ausschneiden.

Radischencreme:

Für das Radieschenpüree die Radieschen im Zuckersirup solange kochen bis sie vollkommen weich sind, pürieren und abschmecken und auf einem sie abtropfen lassen.

Bärlauchöl:

Bärlauch in stark gesalzenem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut trockenschleudern.

Mit dem Olivenöl kräftig aufmixen und langsam durch ein feines Tuch oder einen Kaffeefilter passieren.

Tarte:

Den Mürbteigboden mit der Radischencreme bestreichen. Die Ziegenkäsemousse mit Hilfe des Backpapiers verkehrt daraufstürzen.

Mit den Radischen, Meersalz, Pfeffer und Bärlauchöl anrichten.