

Hier und heute



Sommerliche Käseküche: Kreative Rezepte mit Mozzarella und Feta

Käsesommelière Christina Frohnert präsentiert raffinierte Rezepte: Mozzarella mit Zitronenabrieb, Tomatensalat mit Mozzarella-Schnee und geräucherter Feta.

Rezept

Mozzarella mit Zitronenabrieb und frittierten Kapern

(wahlweise mit Sardellen)

Zutaten

- 250 g Mozzarella di Bufala oder alternativ mit Burrata
- 1 EL kleine Kapern
- 100 ml Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- Optional: Sardellen (aus dem Glas oder der Dose)

Zubereitung frittierte Kapern

Das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen.

Kapern abtropfen lassen. Sobald im Topf mit dem Olivenöl kleine Blasen aufsteigen, die Kapern vorsichtig hineingeben. Den Topf regelmäßig schwenken.

Wenn die Kapern aufhören zu knistern, den Topf vom Herd nehmen.

Olivenöl mit Kapern durch ein Sieb in eine Metallschüssel abschütten (Öl aufbewahren!)

Die Kapern auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten

Den Mozzarella auf einem tiefen Teller anrichten. Etwas von dem aufgefangenen Olivenöl darüber träufeln. Mit einer feinen Reibe die Schale der Bio-Zitrone über den Mozzarella reiben. Die frittierten Kapern darauf verteilen und nach Belieben mit Sardellen garnieren. Dazu passt frisches Baguette.

Rezept

Tomatensalat mit Mozzarella-Schnee

Wichtig: Einen Tag vorher eine Mozzarellakugel einfrieren!

Zutaten

- 250 g Mozzarella di Bufala
- bunte Tomatenmischung, klein, groß etc.
- 1 Bio-Zitrone
- Basilikum
- etwas Olivenöl
- Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Tomaten waschen und klein schneiden. Olivenöl, Salz, Zucker, einen Spritzer Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb mit den Tomaten mischen. Die Tomatenmischung 15 Minuten ziehen lassen, danach nochmal abschmecken und ggf. nachwürzen.

Den Salat auf tiefen Tellern anrichten und mit Basilikum garnieren.

Mozzarella aus dem Gefrierschrank holen und fein über den Salat reiben.

Sofort mit frischem Baguette servieren und genießen.

Rezept

Geräucherter Feta mit roter Paprikacreme und frischem Oregano

Zutaten

- 200 g Feta
 - Räuchermehl (erhältlich im Grillfachhandel, Angelgeschäft etc.)
 - 1 Glas eingelegte Paprika (ca. 500 g)
 - 30 ml Olivenöl
 - 1 Scheibe Toastbrot
 - ½ Knoblauchzehe
 - Salz
 - etwas Zucker
 - 1 TL Paprikapulver edelsüß
 - frischer Oregano
-
- Topf mit Dampfeinsatz

Zubereitung Paprikacreme

Paprika abtropfen lassen und grob zerkleinern, Knoblauch reiben und Toastbrot grob zerkleinern. Knoblauch, Paprika, Toastbrot, Olivenöl, Salz, Zucker und Paprikapulver im Mixer zu einer glatten Creme verarbeiten.

Feta räuchern

Tipp: Idealerweise draußen oder mit guter Dunstabzugshaube machen.

Nur unter Aufsicht zubereiten.

Den Feta gut abtropfen lassen und in 2 cm dicke Streifen schneiden. Den Boden eines Topfes mit Räuchermehl bedecken und auf höchster Stufe erhitzen.

Sobald Rauch im Topf aufsteigt, den Dampfeinsatz mit dem Feta in den Topf geben und den Deckel schließen.

Den Feta für 2 Minuten bei voller Hitze räuchern, dann den Topf vom Herd ziehen und den Feta weitere 3 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen frischen Oregano zupfen und Baguette aufschneiden

Das Baguette mit der Paprikacreme bestreichen, den Feta darauf zerbröseln, mit frischem Oregano garnieren. Servieren und genießen.