

Gut von Holstein

Wo der Genuss zu Hause ist.

GOURMET KÄSE

ASCHEBERGER FÜR KENNER GNOCCHI MIT ORANGEN-KALBSLEBER



- 100 g Ascheberger Käse
- 800 g Kalbsleber, küchenfertig
- 4 Orangen
- 1 Bund Salbei
- 100 ml Kalbsfond
- 500 g Gnocchi (Fertigprodukt)
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Mehl
- 3 EL Bratöl

Zubereitung:

Die Kalbsleber in dünne Scheiben schneiden und mit der Unterseite einer Pfanne flach klopfen. Orangen schälen, die Trennhäute entfernen und in gleichmäßige Filets schneiden, dabei den Saft in einer Schüssel auffangen. Den Salbei zupfen, waschen und trocken schleudern.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen und die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze garen. Wenn sie an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel rausnehmen und gut abtropfen lassen. In eine gefettete, feuerfeste Form geben und mit dem geriebenen Ascheberger Käse bestreuen. Bei 180 °C ca. 5 Minuten bei Oberhitze gratinieren.

Die Kalbsleber in Mehl wenden und beidseitig bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten in Öl anbraten, salzen, pfeffern. Die Orangenfilets und etwas Salbei dazugeben, mit dem Kalbsfond auffüllen und weitere 3-5 Minuten garen. Mit Salbeiblättern garnieren.

ASCHEBERGER FÜR KENNER WILDREIS-RISOTTO MIT RINDERFILET



- 200 g Ascheberger Käse
- 500 g Rinderfilet
- 250 g Wildreis
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 100 g Butter
- 2 Schalotten
- Unbehandelte Zitronenschale, gerieben
- Salz und Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

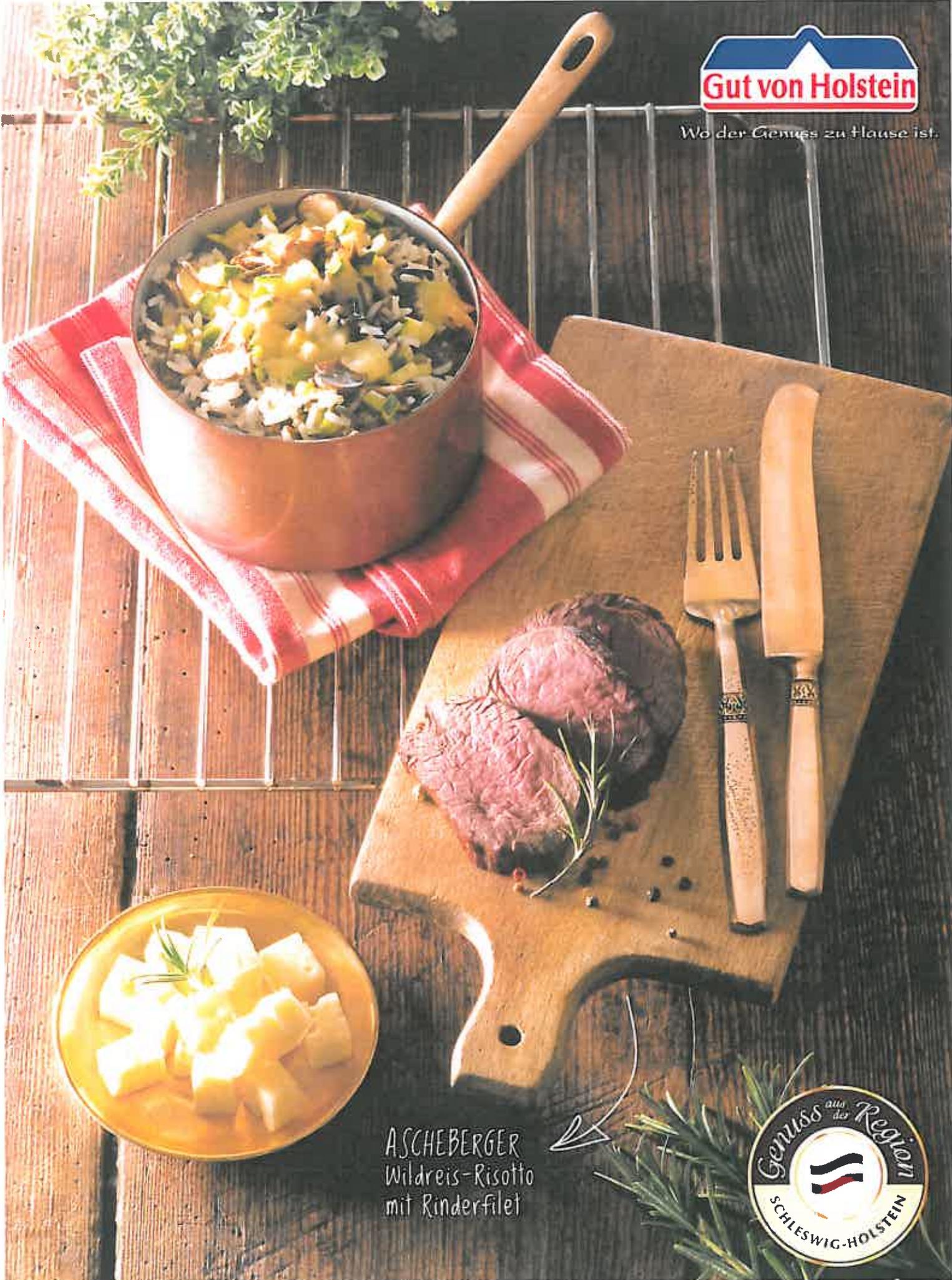
Die Schalotten schälen und klein gewürfelt in Butter anschwitzen. Den gewaschenen Reis dazugeben, mit etwas Gemüsebrühe auffüllen und dabei ständig rühren – sonst setzt der Reis an. Bei reduzierter Hitze weitergaren. Unter ständigem Rühren nach und nach die gesamte Brühe dazugeben. Zwischendurch würzen, am Schluss den Ascheberger Käse in kleine Würfel geschnitten einstreuen und 2-3 Minuten mitgaren. Mit Zitronenschale und etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rinderfilet als ganzes Stück in wenig Butter beidseitig in einer Gusseisenpfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 20 Minuten garen. Dabei das Fleisch zweimal wenden.

Vor dem Aufschneiden das Fleisch 3 Minuten ruhen lassen, erst dann in Scheiben schneiden. Besonders zart ist es medium durchgebraten. Das Fleisch auf dem warmen Risotto servieren.

Gut von Holstein

Wo der Genuss zu Hause ist.



ASCHEBERGER
Wildreis-Risotto
mit Rinderfilet



Gut von Holstein

Wo der Genuss zu Hause ist.



ASCHEBERGER auf Gnocchi
mit Orangen-Kalbsleber



Wo der Genuss zu Hause ist.

GOURMET KÄSE

GEWÖLBE KÄSE MINI-PAPRIKA MIT OKTOPUS



- 200 g Gewölbe Käse
- 12 Mini-Paprika-schoten
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Risottoreis
- ca. 300 ml Brühe
- 300 g Oktopus, küchenfertig gekocht
- 80 g Schalotten
- 50 g Staudensellerie
- Wenig Zitronensaft
- Meersalz, gemahlen

Zubereitung:

Die Mini-Paprika waschen, jeweils den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse entfernen.

Die Schalotten fein hacken und in dem Olivenöl andünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz mitdünsten. Nach und nach mit heißer Brühe ablöschen. So lange köcheln lassen, bis ein cremiger Risotto entsteht, dabei immer wieder umrühren.

In der Zwischenzeit den Oktopus in Ringe schneiden, Staudensellerie waschen und in kleine Würfel schneiden. Alles unter den Risotto heben und pikant würzen.

Die Mini-Paprikaschoten mit der Reis-Oktopus-Masse füllen und in eine flache, gefettete Auflaufform stellen. Bei 200 °C im Backofen 15 Minuten backen. Den geriebenen Gewölbe Käse kurz vor Ende der Garzeit über die Mini-Paprika streuen und fertig backen.

GEWÖLBE KÄSE GEMÜSE-CROISSANT MIT KÄSESALAT

- 100 g Gewölbe Käse · 8 Scheiben Blätterteig (TK-Fertigprodukt) · 1 Bund Frühlingszwiebeln · 1 rote Zwiebel · 2 Tomaten · Einige Brokkoliröschen · 1 Eigelb · Etwas Butter



Für den Salat:

- 200 g Gewölbe Käse
- 3 Orangen
- 1 kleines Bund Rucola
- 2 Äpfel (z.B. Jonagold)
- Einige rosa Pfefferkörner
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Sherryessig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen. Das Gemüse in gleich große Teile schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren. Danach das Gemüse in einer Pfanne in etwas Butter schwenken und auf die Blätterteigscheiben verteilen. Den Gewölbe Käse fein geraspelt auf das Gemüse verteilen. Den Blätterteig einklappen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Bei 170 °C (keine Umluft) ca. 20 Minuten fertig backen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Gewölbe Käse in Streifen schneiden. Orangen schälen, filetieren und die Trennhäute entfernen. Die Äpfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen mit dem Rucola mischen. Mit einem Dressing aus Olivenöl, Sherryessig, Salz und Pfeffer anmachen und mit den rosa Pfefferkörner garnieren.

Gut von Holstein

Wo der Genuss zu Hause ist.

Mini-Paprika mit
GEWÖLBE KÄSE und Oktopus





Gut von Holstein

Wo der Genuss zu Hause ist.



Gemüse-Croissant
und Käsesalat mit
GEWÖLBE KÄSE

