

Handkäse Käsekuchen mit Senfkorn - Sauerkirschen und Eichblattsalat in Meerrettich - Senf Dressing

Zutaten:

Käsekuchen:

125 g weiche Butter
100 g geröstete Pinienkerne
150 g Mehl
20 g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 Msp. Gemahlener Kreuzkümmel

Linsen zum Blindbacken

125 ml Weißwein
125 ml Sahne
30 g Speisestärke
2 Eier
250 g Handkäse (nicht gereift)
250 g Quark
Salz und Pfeffer a. d. Mühle

Senfkorn - Sauerkirschen:

1 El Senfkörner
150 ml Rotwein

80 g Zucker
200 ml Rotwein
1 Zimtstange
1 Sternanis
1 Msp. gemahlene Wachholderbeeren

1 Tl Senf

100 g getrocknete Sauerkirschen

Zubereitung:

Die Pinienkerne fein hacken und anschließend alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nun für mind. 2 Std. kalt stellen. Jetzt den Teig auf einer mehlierten Arbeitsfläche dünn ausrollen, rund ausstechen und in zuvor ausgebutterte Förmchen legen. Nun ebenfalls rund ausgeschnittenes Backpapier auf den Teig in den Förmchen geben gut andrücken und mit rohen getrockneten Linsen ausfüllen

Bei 200°C ca. 8 -10 Minuten hellbraun blindbacken und anschließend auskühlen lassen.

Weißwein, Sahne, Speisestärke und Eier gut miteinander verquirlen den Handkäse über eine Küchenreibe grob reiben und zugeben. Nun den Quark unterheben und die Masse noch mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Die Masse in die blindgebackenen Kuchenböden gießen und dann im Backofen bei 160°C für ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, kurz auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen und servieren.

Die Senfkörner in einem Gefäß mit den 150 ml Rotwein über Nacht oder für mind. 6 Stunden einweichen.

Zucker in einem Topf nur hell karamellisieren lassen, Gewürze zugeben, mit dem Rotwein ablöschen und dann um ca. die Hälfte langsam einköcheln lassen. Jetzt Anis und Zimtstangen herausnehmen und mit einem Mixstab den Senf einarbeiten. Die getrockneten Sauerkirschen in den noch warmen Sud geben, einmal aufkochen lassen, dann die eingeweichten Senfkörner zugeben und langsam auskühlen lassen.

Zutaten:

1 Eichblattsalat

2 Eschalotten

60 g frisch geriebenen Meerrettich

2 Lorbeerblätter

4 Zweige Thymian

200 ml Geflügelbrühe

1 EL mittelscharfen Senf

1 EL grobkörnigen Senf

80 ml Sonnenblumenöl

30 ml Apfelessig

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Eichblattsalat putzen und gut waschen, anschließend trocken schleudern und kalt stellen.

Für das Dressing die Eschalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf in etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Nun den frisch geriebenen Meerrettich, Lorbeerblätter und die Thymianzweige zugeben, kurz mitschwitzen und dann mit der Brühe auffüllen.

Diese nun auf die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die beiden Senfsorten in eine genügend große Schüssel geben.

Nun Lorbeerblätter und Thymianzweige aus der Brühe nehmen, die noch heiße Flüssigkeit unter ständigem Rühren auf den Senf gießen.

Dann sofort das Sonnenblumenöl nach und nach unterrühren, so dass eine Emulsion entsteht.

Zum Schluss noch mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben kann jetzt noch etwas Meerrettich aus dem Glas dazugegeben werden.

Quelle: Hotel und Weingasthaus Zum Krug,
Hattenheim