

PRESSE-INFORMATION

Rezept: Balsamico-Kirschen mit Leinsamen-Cracker und Bleu d` Auvergne



Zutaten LEINSAMEN-CRACKER (4 Personen):

70 g Leinsamen

¼ rote Zwiebel in Würfel

4 EL Maille Exquisite Senf-Kreation mit Honig und Aceto Balsamico di Modena

50 ml Wasser

eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einem Mixer zu einer klebrigen Masse mixen. Die Masse auf einer Silikonbackmatte glatt ausstreichen und für 3 Stunden bei 90°C im Ofen trocknen.
2. Leinsamen-Cracker von der Backmatte vorsichtig abziehen. Für ca. 1 Minute auskühlen lassen und nach belieben in Stücke brechen.

Zutaten BALSAMICO-KIRSCHEN (4 Personen):

120g Bleu d` Auvergne

80 g Kirschküree TK

1 EL Maille Exquisite Senf-Kreation mit Honig und Aceto Balsamico di Modena

½ TL Maisstärke

20 ml Wasser

120 g Kirschen TK

2 EL Küchenkresse

Muskat

Zubereitung:

1. Käse in 12 gleich große Stücke schneiden.

2. Maisstärke in einer kleinen Schüssel mit Wasser verrühren. Kirschküree mit Senf aufkochen, angerührte Maisstärke zugeben und noch einmal aufkochen. Kirschen unter die Masse heben und mit einer Prise Muskat abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten. Wartezeit: ca. 180 Minuten.

Fotovermerk: KOCHSCHULE.de