



**Folge 2: Die muntere Käsemacherin aus Telgte**

**Rezepte von Birgit Schulte-Bisping**

*Alle Mengenangaben für sechs Personen*

### **Vorspeise: Rote Beete mit Fetakäse, Walnusskernen und Kräuterpesto**



#### **Zutaten:**

500g frische rote Beete  
1 Tasse Olivenöl  
1 Tasse Essig  
1/4 Tasse Honig  
1/4 Tasse Senf  
Pfeffer, Salz  
150g Walnusskerne  
50g Rollenbutter  
1 El Honig  
300g Feta

#### **Zubereitung:**

Die rote Beete für 1,5 Stunden köcheln lassen. In der Zwischenzeit aus dem Olivenöl, Essig, Honig und Senf eine Marinade anrühren. Mit Pfeffer und Salz verrühren. Rote Beete schälen und warm in die Marinade schnippeln. Die Walnusskerne in der Rollenbutter mit Honig anrösten und mit dem Feta auf der roten Beete verteilen.



## Hauptspeise: Kalbsschnitzel in Kräuter-Hülle mit Mangold und Kartoffelgratin



### Zutaten: □

*für das Gratin*

2 kg festkochende Kartoffeln

1l Sahne

1 Knoblauchzehe

Pfeffer, Salz und Muskat

300g geriebenem Sommerkäse

*für die Kalbsschnitzel*

6 Kalbsschnitzel, je 200g

Mehl zum Bestäuben

4 Freilandeier

frische Kräuter nach Geschmack

Pfeffer, Salz

Kokosöl

*für den Spitzkohl*

1 Spitzkohl, ca. 1kg

1 Stück Ingwer (daumengroß)

Kokosöl

Salz, Pfeffer

**Zubereitung Gratin:** Die Sahne mit der gepressten Knoblauchzehe und reichlich Pfeffer, Salz und Muskat verrühren.

Die Kartoffeln schälen und in dünnen Scheiben in eine gefettete Auflaufform legen. Die Sahne darüber geben und mit 300g geriebenem Sommerkäse bestreuen. 1 Stunde bei 160 Grad backen.

**Zubereitung Kalbsschnitzel:** Die Eier mit reichlich Pfeffer, Salz und den geschnittenen frischen Kräutern verschlagen. Die Kalbsschnitzel mit Mehl bestäuben und in der Eimasse wälzen. Dann zügig in heißem Kokosöl braten und dabei die restliche Eimasse auf die Schnitzel gießen.

**Zubereitung Spitzkohl:** Spitzkohl und den Ingwer in kleine Stücke schneiden und sehr kurz im heißen Wok mit Kokosöl schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle zusammen anrichten.



## Dessert: Quarkknödel mit Kompott und Erdbeersorbet



### Zutaten:

1 Schichtkäse, 500g  
1 Freilandeier  
14 Scheiben geriebenes, entrindetes Toastbrot  
1 Biozitron  
Vanillezucker  
1 kg Erdbeeren für das Sorbet  
500 g Erdbeeren für das Kompott  
Honig  
100g Mandel  
3 Scheiben Zwieback, gerieben

### Zubereitung:

Am Vortag den Schichtkäse mit dem Freilandeier, dem geriebenen Toastbrot, der geriebene Zitronenschale und etwas Vanillezucker verkneten und über Nacht kalt stellen. Die Erdbeeren mit etwas Honig pürieren und über Nacht in den Froster stellen. Für das Kompott die 500g Erdbeeren vierteln, mit etwas Honig verrühren und im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Am Dinnertag aus der Quarkmasse 6 Knödel rollen und 20 Minuten in fast kochendem Wasser pochieren. In der Zwischenzeit die pürierten, gefrorenen Erdbeeren in Blöcke schneiden und mit dem Entsafter zu Sorbet "entsaften". Die fertigen Knödel in einer Mischung aus den Mandeln und dem geriebenen Zwiebacke wälzen und mit dem Kompott und dem Sorbet anrichten.

Guten Appetit!