

# Cremiger Alpkäse, Erbsen und Spargel



Ein Rezept von Andrea Muggiano, Chefkoch im Restaurant Moncucchetto.

## Zubereitung

	Benötigte Zeit	+ 2 Stunden
	Schwierigkeitsgrad	Mittel - Für Fortgeschrittene
	Menge	4 Personen

## Eigenschaften

	Teller	Vegi - Cremiger Alpkäse
	Typisches Produkt	Alpkäse - 0 km
	Geeignet für	Sommer - Leckerer Mittagessen

## ZUTATEN

### **Cremiger Alpkäse**

- 500 g Sahne
- 150 g geriebener Alpkäse
- 20 g Gelatine Fischleim oder Agar-Agar
- 20 g Spargelspitzen (2 Stück)
- Öl, Salz, Pfeffer, (Kräuter, Blüten) nach Geschmack

### **Erbsen- und Spargelsauce**

- 150 g Erbsen
- 150 g Spargelspitzen
- 300 g Joghurt
- 20 g Schalotte, gewürfelt
- Öl, Salz und Pfeffer nach Geschmack

### **Cremiger Alpkäse**

## ZUBEREITUNG

Die Sahne in einen Behälter giessen und den geriebenen Alpenkäse hinzufügen, mit Folie abdecken und über Nacht (12 Stunden) im Kühlschrank durchziehen lassen. Nach dieser Zeit filtern Sie die Sahne mit einem Chinoix (Sieb), wobei Sie den Abfall für eine andere mögliche Zubereitung zurückgewinnen (z. B. das Aufrahmen eines Risottos), dann erhitzen Sie die Sahne erneut und fügen die zuvor eingeweichte und gepresste Gelatine hinzu.

Giessen Sie die Masse bis zur Hälfte in einzelne Portionsförmchen, stellen Sie diese in den Kühlschrank und lassen Sie sie ca. 15 Minuten aushärten. Danach die gekochten und gewürzten Spargelspitzen hineinlegen, mit der restlichen Masse füllen und vor dem Herausnehmen mindestens 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

### **Erbsen- und Spargelsauce**

Säubern Sie den Spargel, blanchieren Sie die Spitzen und reservieren Sie sie für die vorherige Zubereitung.

Erbsen und Spargelstangen in reichlich Salzwasser ca. 8 Minuten kochen, dann in Wasser und Eis abkühlen.

In einem kleinen Topf die Schalotte mit etwas Olivenöl andünsten, die Erbsen und den Spargel hinzufügen und würzen, dann in eine Schüssel umfüllen, den Joghurt hinzufügen und pürieren, dabei den Geschmack anpassen, bis Sie eine glatte und samtige Creme erhalten, ggf. durch ein Sieb streichen und beiseite stellen.

### **Servieren**

Nehmen Sie den Frischkäse heraus und lassen Sie ihn mindestens 20 Minuten auftauen.

Verteilen Sie die Erbsen-Spargel-Sauce kreisförmig in der Tellermitte und legen Sie den Frischkäse darauf. Mit Wildkräutern und essbaren Blüten garnieren und mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra abschliessen.