

Gemüse, Frischkäse und Quinoa



Ein Rezept von Cristian Moreschi, Küchenchef im Hotel Villa Principe Leopoldo, Lugano

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 30 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Vegi - Erster Gang



Typisches Produkt Frischkäse - 0 km



Geeignet für Sommer - Leichte Mahlzeiten

ZUTATEN

Gericht

- 300 g frischer Ricotta
- 90 g Robiolino (typischer Tessiner Frischkäse)
- 6 Blumenkohlröschen in Safran eingelegt
- 4 Scheiben in etwas Essig marinierter Fenchel
- 4 Tessiner Bio-Rüebli
- 8 Rüebli-Röllchen
- 4 Stk. kleine Mairüben
- 4 Stk. Romanescoröschen
- 6 süssauer eingelegte Kürbiswürfel
- 80 g weisse und schwarze Quinoa

ZUBEREITUNG

Gericht

1. Ricotta und ausgiebter Robiolino zu einer homogenen Masse verarbeiten und diese in eine Form geben, damit sie die Form eines Steins annimmt;
2. Den Käse in den tiefkühlen geben;
3. Den Käse vor der Zubereitung des Rezepts aus der Form nehmen und mit etwas kaltgepresstem Olivenöl, Petersilie und Espelette-Pfeffer würzen und beiseite stellen;
4. Die Quinoa ausspülen und mit wenig Wasser kochen, um ihre Eigenschaften zu erhalten;
5. Die Quinoa abkühlen lassen und mit etwas kaltgepresstem Olivenöl und Zitronensaft würzen;
6. Legen Sie eine kleine Quinoa-Matte als Unterlage für das Gemüse und die «Käsesteine» aus;
7. Die verschiedenen Gemüsesorten getrennt kochen, die Rüebli und den Fenchel mit etwas Weissweinessig würzen;
8. Die Käsestücke mit etwas gehackter Petersilie und Espelette-Pfeffer bestreuen.

Servieren

Das Gericht wie auf dem Foto anrichten und mit Kräutern und ein paar Tropfen reduziertem Balsamico dekorieren.