

Käse-Cracker mit schwarzem Meersalz

Das Rezept von „Feines Gemüse“ enthielt eigentlich Roquefort oder Gorgonzola. Da beides gerade nicht zur Hand war, habe ich die Cracker mit Pecorino ausprobiert und wurde nicht enttäuscht.

Das Mürbegebäck ist zart und zerfällt auf der Zunge. Das schwarze Hawaiisalz steuert das Knuspergefühl bei. Die leckere Würze verleiht dem Knabberspaß den „Chips-Effekt“ – wenn man einmal anfängt, kann man nicht mehr aufhören bis alles weg ist !



Fü

schwarzes Meersalz (z.B. von Hawaii)

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Pecorino fein reiben (Gorgonzola, Roquefort klein zerkrümmeln) und mit dem Mehl vermischen.

Den Rosmarin und Knoblauch in einem Mörser fein zermahlen und unter die Mehl-Käsemischung rühren. Die Butter in Stücke schneiden, zufügen und alles zusammen rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

Man sollte den Teig abschmecken und entscheiden, ob noch etwas Salz fehlt. Je nach Käsesorte ist es schon salzig genug und zum Schluß kommt ja auch noch Meersalz darüber. Trotzdem habe ich noch eine Messerspitze feines Salz dazugegeben und war damit sehr zufrieden.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 – 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Etwas schwarzes Hawaiisalz darüberstreuen und leicht andrücken. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldgelb backen bis die Ränder leicht gebräunt sind.

Den restlichen Teig jeweils wieder verkneten und kurz in den Kühlschrank legen. Dann ist das Ausrollen und Ausstechen leichter.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



In einer Blechdose verpackt schmecken sie auch noch nach ein paar Tagen sehr gut.

Diese Cracker passen prima zu einem Glas Wein.

Nett verpackt sind sie ein tolles Mitbringsel (vielleicht mit einer Flasche Wein dazu).

Minzpesto

Wie bereits angekündigt folgt nun das Rezept für das frisch, fruchtige Minzpesto.



Be

im Stöbern auf der „Chefkoch“ Seite habe ich diese Idee gefunden und ausprobiert.

Für 2 Gläser à 230 ml :

ca. 15 – 20 Minzzweige (die abgepflückten Blätter sollten mind. 2 handvoll sein)

2 EL Pistazienkerne,

1 rote Chilischote, entkernt, in Ringe geschnitten

ca. 200 ml Olivenöl

1 unbehandelte Orange (davon nur die abgeriebene Schale)

100 – 130 gr Pecorino, gerieben

1 – 2 Knoblauchzehen

Meersalz

Minzblätter, Pistazien, Chili, Orangenschale, Käse und Knoblauch mit etwas Öl in einen Mixer füllen und pürieren. Das restliche Olivenöl langsam dazu gießen, bis sich eine samtige, cremige Masse ergibt.

Mit Salz und evtl. Pfeffer abschmecken und noch mal kurz mixen.

Das Pesto in saubere Gläser füllen und zum Schluß mit Olivenöl bedecken. Hält sich so im Kühlschrank eine ganze Weile.

Es hat einen anderen, milderen Geschmack als das übliche Basilikum-Pesto. Empfohlen wird es hauptsächlich zu Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse.

Schön verpackt ist es auch ein nettes Mitbringsel aus der Küche.