


UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM MÄRZ



 Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union



Hähnchenrouladen mit Hofblauschimmelkäse und Hofweichkäse

Das braucht man für 2 Personen
2 Hähnchenbrustfilets (ohne Haut, à 120 g)
Salz, Pfeffer
50 g Hofblauschimmelkäse
50 g Hofweichkäse
3 EL fein gehackte Kerbelblättchen
4 dünne Scheiben Frühstücksspeck (à 10 g)
1 EL Pflanzenöl
2 EL kalte Hofbutter
50 ml Madeira (oder Portwein)
100 ml Gemüsebrühe
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 Handvoll Kerbelblättchen zum Anrichten

Und so wird's gemacht:

Hähnchenbrustfilets längs halbieren, leicht flachklopfen, salzen und pfeffern. Käse ohne Rinde würfeln, mit Kerbel vermischen, auf den Fleischscheiben verteilen, aufrollen, mit je einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und mit Holzstochern feststecken. Öl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum anbraten. Madeira und Gemüsebrühe angießen, alles zugedeckt 8-10 Minuten garen.

Rouladen herausnehmen, restliche kalte Butter unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Käse-Rouladen schräg aufschneiden, mit Sauce und Kerbelblättchen anrichten.

*Und zum Dessert gibt es ein blitzschnelles **Teller-Tiramisu mit Hoffrischkäse**: Für 2 Personen 150 g Hoffrischkäse mit 2 EL Puderzucker und 2 EL Eierlikör glatt rühren. 4 EL kalten Espresso mit 2 EL Amaretto (ital. Mandellikör) vermischen. 8 Löffelbiscuits auf ein Küchenbrett legen, mit dem Espresso-Amaretto-Mix beträufeln. Je 2 beträufelte Biscuits nebeneinander mit ca. 2-3 cm Abstand auf einen großen Teller legen, jeweils die Hälfte der Frischkäsecreme dekorativ in die Mitte geben. 2 weitere Biscuits schräg parallel auf die Creme setzen, alles durch ein Sieb nacheinander mit Kakaopulver und Puderzucker bestäuben.*

www.hofkaese.de
www.hofmolkereiprodukte.de



Unsere Gütesiegel für handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte