

Käsepastete

(für 8 Personen als Vorspeise, für 4 Personen als Hauptspeise)

- | | |
|--|--------------------------|
| 500 g Blätterteig | 1 Becher saurer Halbrahm |
| 300 g Broccoli | 4 Esslöffel Rahm |
| 300 g Rüebli | 4 Eigelb |
| 2 Esslöffel Rahm | 1 Beutel Sulzgeleepulver |
| Streuwürze, wenig Pfeffer | 1 Esslöffel Rahm |
| 2 Teelöffel Sulzgeleepulver | 1 Schuss Cognac |
| 400 g Feta (Schafkäse) | Pfeffer aus der Mühle |
| 150 g Frischkäse «nature» | 1 Eiweiss |
| 50 g Schweizer Tilsiter
pasteurisiert, gerieben | 1 Ei zum Bestreichen |



Den Blätterteig nicht zu dünn auswallen und eine Cakesform damit auskleiden, so dass der Teig 1 cm über den Rand steht. Aus dem übriggebliebenen Teig einen Deckel in der Grösse der Cakesform ausschneiden. Aus den Teigresten mittels kleinen Guetzliausstechern Verzierungen für den Deckel ausstechen. Alles kühlstellen. Broccoli und Rüebli separat in Salzwasser knapp garkochen, abgiessen, gut abtropfen lassen und im Mixer einzeln mit je 1 Esslöffel Rahm pürieren. Die Massen einzeln in Schälchen giessen, würzen und mit je 1 Teelöffel Sulzgeleepulver vermischen. Feta kleinschneiden und zusammen mit Frischkäse, Tilsiter, saurem Halbrahm, Rahm und Eigelb (einen kleinen Teil vom Eigelb zum Bestreichen des Teigrandes reservieren) im Mixer pürieren. In eine Schüssel geben, Sulzgeleepulver mit 1 Esslöffel Rahm anrühren, mit Cognac und Pfeffer unter die Käsemasse mischen. Eiweiss steifschlagen und sorgfältig unter die Masse heben.

Die vorbereitete Cakesform abwechslungsweise mit Käsemasse, Broccoli- und Rüebli- und Feta-Püree füllen, bis alles aufgebraucht ist. Den vorstehenden Teigrand über die Masse legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Beim Teigdeckel in der Mitte mit einem Ausstecher 3–4 Löcher ausstechen, sie dienen als Dampfzug. Den Deckel auf die Pastete legen und die Ränder gut andrücken. Mit den ausgestochenen Figuren verzieren, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 40–45 Minuten backen (Nadelprobe). Herausnehmen, auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Tip: Übriggebliebenes Eiweiss kann für Eiweissgebäck (z.B. Kokos- oder Haselnussmakrönchen) verwendet werden.



Käseflan au Cognac

(4 Personen)

- 150 g Schweizer Rahmtilsiter
- Butter für die Förmchen
- 50 g Camembert
- 70 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Schuss Cognac
- Salz, Cayennepfeffer
- 80 g Baumnusskerne
- 1 Eiweiss
- einige Traubenbeeren nach Belieben

Den Rahmtilsiter entrinden, in Scheiben schneiden, Rondellen in der Grösse der Böden der Portionenförmchen ausstechen und die Käserondellen in die ausgebutterten Förmchen legen. Den restlichen Rahmtilsiter hacken, den Camembert mit einer Gabel zerdrücken und alles mit Doppelrahmfrischkäse, Ei und Eigelb, Cognac, Salz und Cayennepfeffer mischen. Die Baumnusskerne hacken (4 Kerne als Garnitur zurückbehalten) und unter die Masse ziehen. Das Eiweiss steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen (200 °C) 20–25 Minuten backen. Sofort auf Tellerchen stürzen, mit den restlichen Baumnusskernen und den Traubenbeeren garnieren.

Dieses Gericht kann als Vorspeise serviert werden.