



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Ziegenkäse im Croissantmantel mit Löwenzahnblüten-Chutney

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 4 Personen

- 250 g Croissantteig oder fertiger Blätterteig
- 4 Ziegenfrischkäse à 30 g
- 1 Eigelb, verquirlt
- 1 TL getrocknete Wildkräuter (z.B. Dost, Quendel, Pimpernelle), fein zerrieben
- 100 g Löwenzahnblüten-Chutney (im VIEUX SINZIG erhältlich)

- Den Croissant- oder Blätterteig dünn ausrollen. In acht Quadrate schneiden. Auf vier Teigstücke je einen Ziegenfrischkäse legen, mit einem zweiten Teigstück bedecken.
- Den Teig rund um den Käse andrücken, überstehenden Teig mit Hilfe eines Glases oder eines Teigausstechers abschneiden. Die vier Teigpäckchen auf ein Backblech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit den zerriebenen Wildkräutern bestreuen.
- An einem warmen Ort etwa 90 Minuten gehen lassen.
- Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 Minuten backen.
- Das Löwenzahnblüten-Chutney und ein Kräuter-Salat-Bouquet zu den warmen Ziegenkäseküchlein servieren.