

Tartellette al formaggio di capra

100% Valposchiavo

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

von FLAVIO LARDI, Koch und Hotelier im La Romantica in LE PRESE. laromantica.ch

TARTELLETTE - ZIEGENKÄSE-KÜCHLEIN

150 g WEISSMEHL
125 g BUTTER, Zimmertemperatur
100 g ZIEGENKÄSE «TOMME», fein gerieben
1 EIGELB
1 Prise SALZ

mischen und langsam zu einem Teig kneten. Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anschliessend den Teig dünn auswallen, runde Stücke schneiden und in die Backform für Küchlein legen. 12 Minuten bei 180°C backen bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen und mit Ricottacreme auffüllen. Zur Dekoration: Ricotta-Würfelchen mit schwarzem Pfeffer auf die Ricottacreme legen. Das Biergelee begleitet die Küchlein und schmeckt köstlich in Kombination mit dem Ziegenkäse.

RICOTTACREME MIT BAUMNÜSSEN

130 g RICOTTA aus Poschiavo
SALZ
PFEFFER
OLIVENÖL EXTRAVERGINE
30 g BAUMNÜSSE, grob gehackt

in einer Schale mit einer Gabel mischen und hinzufügen. Die Creme kühl stellen.

PACIFIC-BIER-GELEE

3 dl BIRRA PACIFIC «Indian pale ale»
400 g GELIERZUCKER
10 g GERSTENMALZ, grob gemahlen

aufkochen. Kurz stehen lassen und mit einer Kelle abschäumen. Das noch heisse Gelee in ein Einmachglas abfüllen.

BILD – Valposchiavo Turismo / Filip Zuan

