



Käse Flan mit Zitrusfrüchten und Romanasalat

Käse Flan

80 g Ländle Butter
50 g Weißwein
1 l Gemüsefond
100 g Ländle Rheintaler
150 g Ländle Klostertaler
200 g Ländle Rahm
1 Zwiebel
5 g vegetarische Gelatine Pulver
auf 100 g Flüssigkeit (Bio Laden)

Den Käse fein reiben. Zwiebel würfelig schneiden. Ländle Butter schmelzen und Zwiebeln anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und leicht reduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen und leicht köcheln lassen. Den Käse hinzugeben und schmelzen lassen. Ländle Rahm dazugeben und alles fein mixen. Abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Auf 1l Käse Fond 50 g vegetarische Gelatine hinzufügen, fein Mixen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. In Teller, Gläsern oder einem kleinen Blech eingießen und stocken lassen. Danach ausstechen und anrichten.

Zitrusfrüchte

4 Orangen
4 Zitronen
4 Limetten
1 Vanilleschote
50 g Kaffeebohnen
80 g Zucker

Von den Zitrusfrüchten je 2 Stk. mit der Hand entsaften. Die restlichen Zitrusfrüchte schälen und die Filets rausschneiden und beiseite geben. Restliche Früchte ebenso entsaften.

Zucker karamellisieren und mit dem Saft ablöschen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vanillemark begeben und ziehen lassen. Kaffeebohnen begeben. Wenn der Sud kalt ist passieren und evt. mit etwas Puddingpulver und Wasser anrühren, leicht eindicken. Die Zitrusfrucht Filets in den Sud geben.

Romanasalat

3 Romana Salatherzen
80 g Olivenöl
20 g Ländle Butter

Romanaherzen waschen und vierteln, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Romanasalat scharf anbraten. Wenn der Salat leicht Farbe bekommt Ländle Butter begeben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.



Ländle Rheintaler

Der Ländle Rheintaler weist durch seinen Namen auf das Rheintal hin. Zu gerne verliert man sich in seinem Duft aus Zitrusfrüchten, Rahm, Malz und Honig.

