

Suppe

450 g Maiskörner aus der Dose
2 Schalotten
2 Stangen Junglauch
500 g Gemüsefond
150 g Ländle Rahm
30 g Ländle Butter
30 g Olivenöl
15 g Rosencurry
(oder andere Currymischung)
1 Zitrone

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 400 g Maiskörner und Schalotten im Olivenöl anschwitzen. Mit Curry bestäuben und mit Brühe ablöschen. Aufkochen lassen, Ländle Rahm begeben und leicht köcheln lassen. Die Suppe fein mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Ländle Butter nochmals aufschäumen und mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft fein abschmecken. Die restlichen Maiskörner in einer Pfanne anschwitzen. Den Junglauch fein schneiden und zum Garnieren verwenden.

Frischkäse-Knusperstange

2 Strudelteigplatten oder Wan Tan
200 g Frischkäse
1 Eigelb
1 Zitrone
30 g Ländle Räbkäse
60 g flüssige Ländle Butter

Den Frischkäse mit dem geriebenen Ländle Räbkäse mischen. Eigelb und Zitronenzeste beigegeben, mit Salz, Pfeffer oder Kräutern abschmecken und in einen Dressiersack füllen. Die Strudelteigplatten auseinandernehmen und die erste Platte mit der flüssigen Ländle Butter bepinseln. Die zweite Platte darauflegen, in vier gleichgroße Rechtecke schneiden und die Masse länglich aufdressieren. Einrollen und in heißem Öl auf allen Seiten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Ländle Räbkäse

„Räb“ bedeutet: kräftig, würzig. Der Ländle Räbkäse reift 5 Monate im Naturkeller und bekommt dadurch seinen intensiven kräftigen Geschmack.



Maisschaumsuppe mit Frischkäse-Knusperstange

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.