

Handkäse-Käsekuchen zum Engelmansberg VDP.ERSTE LAGE

Rezeptidee: Josef Laufer - Weinhaus zum Krug

www.hotel-zum-krug.de

Diesen Klassiker aus der "Krug"-Küche hat uns Josef Laufer verraten. Eigentlich als Vorspeise gedacht und wunderbar auch in Kombination mit dem nächsten Gericht "Eichblattsalat in Meerrettich-Senf Dressing", aber wir finden diese Neuinterpretation des Handkäses so schmackhaft, da kann man es auch zum Hauptgericht machen.

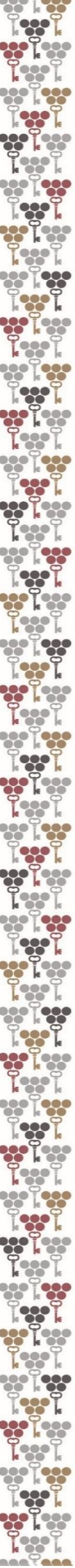
Zutaten/ Einkaufsliste

Käsekuchen:

125 g weiche Butter
100 g geröstete Pinienkerne
150 g Mehl
20 g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 Msp. Gemahlener Kreuzkümmel
Linsen zum Blindbacken
125 ml Weißwein
125 ml Sahne
30 g Speisestärke
2 Eier
250 g Handkäse (nicht gereift)
250 g Quark
Salz und Pfeffer a. d. Mühle

Senfkorn – Sauerkirschen (Einweichzeit mind. 6 Stunden)

1 El Senfkörner
150 ml Rotwein
80 g Zucker
200 ml Rotwein
1 Zimtstange
1 Sternanis
1 Msp. gemahlene Wachholderbeeren
1 TI Senf
100 g getrocknete Sauerkirschen



Zubereitung

Die Pinienkerne fein hacken und anschließend alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nun für mind. 2 Std. kalt stellen.

Jetzt den Teig auf einer mehlierten Arbeitsfläche dünn ausrollen, rund ausstechen und in zuvor ausgebutterte Förmchen legen.

Nun ebenfalls rund ausgeschnittenes Backpapier auf den Teig in den Förmchen geben gut andrücken und mit rohen getrockneten Linsen ausfüllen

Bei 200°C ca. 8 -10 Minuten hellbraun blindbacken und anschließend auskühlen lassen.

Weißwein, Sahne, Speisestärke und Eier gut miteinander verquirlen, den Handkäse über eine Küchenreibe grob reiben und zugeben.

Nun den Quark unterheben und die Masse noch mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Die Masse in die blindgebackenen Kuchenböden gießen und dann im Backofen bei 160°C für ca. 20-25 Minuten backen.

Herausnehmen, kurz auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen.

Die Senfkörner in einem Gefäß mit den 150 ml Rotwein über Nacht oder für mind. 6 Stunden einweichen.

Zucker in einem Topf nur hell karamellisieren lassen, Gewürze zugeben, mit dem Rotwein ablöschen und dann um ca. die Hälfte langsam einköcheln lassen.

Jetzt Anis und Zimtstangen herausnehmen und mit einem Mixstab den Senf einarbeiten. Die getrockneten Sauerkirschen in den noch warmen Sud geben, einmal aufkochen lassen, dann die eingeweichten Senfkörner zugeben und langsam auskühlen lassen.

Abschließend die Kirschen auf dem Handkäse-Käsekuchen anrichten und servieren.

Unser/ Mein Lieblingswein zu diesem Gericht

Dazu empfehlen wir unseren Hattenheim Engelmansberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE®. Seine fruchtigen und doch auch mineralisch-saftigen Aromen harmonisieren mit dem würzigen Kuchen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de

