



Baguette-Stange und Chili-Pflaumen

mit Hofkäse-Mix

Das braucht man für 2 Personen

80 g getrocknete Soft-Pflaumen
¼ TL Chiliflocken
2 EL Balsamicoessig
100 ml frisch gepresster Orangensaft
1 Dinkel-Baguette
4 EL Hofbutter
je 80 g Hofweichkäse, Hofblauschimmelkäse,
Hofhartkäse, Hofschnittkäse (ohne Rinde, in
Scheiben)

Und so wird's gemacht:

Soft-Pflaumen fein würfeln, mit Chiliflocken, Balsamicoessig und Orangensaft 4-5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Baguette-„Innere“ von links nach rechts so in 8 Scheiben schneiden, das die beiden Enden und der Baguette-Boden zusammenhängend bleiben und nicht zerschnitten werden. Baguette-Scheiben mit Butter bestreichen, jeweils 2 Scheiben mit Hofweichkäse, 2 mit Hofblauschimmelkäse, 2 mit Hofhartkäse und 2 mit Hofschnittkäse belegen und leicht zusammendrücken. Käse-„Brote“ wieder nacheinander in der ursprünglich geschnittenen Form in die Baguette-„Karkasse“ einfügen. Käsestange auf einer Platte anrichten, Brote nach Belieben mit je einem Klecks Chili-Pflaumen genießen.

Und als feinen Snack gibt es Räucherlachs auf Feldsalat-Sauce mit Hofsauerrahm und Hofjoghurt: Für 2 Personen 4 EL Frühlingzwiebelringe mit 80 g Feldsalat (geputzt, gewaschen und getrocknet), 200 g mehlig kochenden Kartoffeln (gepellt und grob gewürfelt), 100 ml Gemüsebrühe, 2 EL Hofsauerrahm, 2 EL Hofjoghurt, 1 TL frisch geriebenem Meerrettich und 2 EL frisch gepresstem Zitronensaft fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker abschmecken. Feldsalat-Sauce auf Teller verteilen, 80 g Räucherlachs (in Scheiben) und eine Handvoll Feldsalatblättchen dekorativ darauf anrichten.