

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Carpaccio vom Butternusskürbis und Höri Bülle mit gebratenem Ziegenkäse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Butternusskürbis (16 Scheiben 4 mm dick
geschnitten)
mittelgroße Höri Bülle
200 g Ziegenrillkäse
60 ml Bodenseerapsöl
60 ml Bodensee-Äpfelbalsamessig
40 ml Kürbisöl
40 ml naturtrüber Äpfelsaft
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
etwas Ackersalat
Walnüsse
Kürbiskerne
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Knoblauch und Chilischoten klein hacken und mit einem
Essl. Rapsöl vermengen. Die Kürbisscheiben mit dieser
Marinade einstreichen. Höri Bülle schälen und in Achtel
teilen. Kürbiskerne anrösten. Raps- und Kürbisöl miteinander
vermengen, Essig und Äpfelsaft dazugeben und umrühren,
salzen und pfeffern.

Auf dem Grill oder in einer heißen Pfanne die Kürbisscheiben von beiden
Seiten anbraten. Die Bülle-Achtel und den
Ziegenrillkäse gleichermaßen anrösten, so dass eine kleine
Bräunung entsteht.

4 Teller mit der Marinade leicht austreichen, die Kürbisscheiben darauf
verteilen, Bülle und Käse darauf setzen, mit
dem Ackersalat garnieren, das restliche Dressing darüber
träufeln, mit den Walnüssen und den Kürbiskernen bestreuen
und servieren.

Restaurant Grüner Baum

Radolfzeller Straße 4 | D-78345 Moos
Telefon +49 (0) 7732 540 77 | www.gruenerbaum-moos.de



WESTLICHER
BODENSEE

Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu