



Kochrezepte

Käsecremesuppe vom Vulkan-Ziegenkrotzen

- 2 in Würfel geschnittene Schalotten
- 40 g Butter
- 200 – 300 ml Sahne
- 1 Bund Estragon
- 500 ml klarer Kalbsfond
- 150 – 200 g Eifler „Ziegenkrotzen“

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen, die Hälfte des Estragon dazugeben und kurz mit anziehen; mit dem klaren Kalbsfond auffüllen und etwas einreduzieren lassen, den Estragon herausnehmen und die Sahne hinzufügen. Den Ziegenkrotzen fein reiben und in die kochende Suppe geben, mit Salz, Pfeffer und einem Schuß Weißwein (trocken) abschmecken.

Als Garnitur eignen sich feine Gemüsewürfel und Estragon. Zum parfümieren einige Tropfen Pernod dazugeben.

Gebackene „Ziegenknöpfe“ an Salat

- 2 Ziegenknöpfe
- 500 g gemischter Salat
- 2 Tomaten
- 6 Eßl. Olivenöl
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 2 Eßl. Balsamico
- 1 Bund Schnittlauch
- Pfeffer, Salz

Die Tomaten in Spalten schneiden. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Ziegenknöpfe in Scheiben schneiden, auf feuerfeste Teller legen, Rosmarin sowie 2 Eßl. Öl darübergerben und den Käse ca. 8 min backen. Salat und Tomaten um die Ziegenknöpfe anrichten, mit dem restlichen Öl und Essig beträufeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden und den Käse damit bestreuen. Salzen und Pfeffer.

TIPP: Schmeckt auch lecker mit Honig überbacken!!



Kochrezepte

Salatsauce mit „Eifelschnee“

- 100 g Ziegenfrischkäse „Eifelschnee“
- 40 ml Joghurt (evtl. von der Ziege)
- 1 ½ Eßl. Sherryessig
- 3 – 4 Eßl. Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Teel. frisch gehackter Thymian

Den Eifelschnee durch ein Sieb streichen und mit dem Joghurt zu einer glatten Masse verrühren. Zunächst den Essig, dann nach und nach das Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluß den Thymian untermischen. Eine Salatsauce für knackige Salate, wie Feldsalat, Romain oder Eisberg.

Pikante Käsekugeln aus Eifeler Ziegenkäse

- 300 g Ziegenfrischkäse „Eifelschnee“
- 1 pürierte Knoblauchzehe
- 1 kleine gehackte Zwiebel
- 2 Eßl. Wein (trocken)
- 80 g schwarze Oliven
- 100 g Ziegenschnittkäse „Ziegenkrotzen“ geraspelt
- Pfeffer, Salz

Alle Zutaten verrühren, kühlen und anschließend in ca. 20 g schwere Kugeln formen. 50 g Sonnenblumenkerne, 50 g Kürbiskerne
Die Kugeln in den Kernen wälzen und auf einer Platte dekorativ anrichten.
Die Kugeln eignen sich hervorragend für Büffets sowie als Partyhäppchen mit kräftigen Brot.



Kochrezepte

Mousse von „Eifelschnee“ mit Apfelconfit

250 g Vulkan-Hof Ziegenfrischkäse „Eifelschnee“
250 g geschlagene Sahne, das Mark einer Vanilleschote, Saft von einer halben Zitrone
2 Eßl. Honig oder Meel (Honigwein)
30 g Zucker

Den Ziegenkäse glatt rühren, den Zucker, Honig, Zitronensaft und Vanillemark zugeben; die geschlagene Sahne langsam unterheben und 30 min durchkühlen lassen. Mit 2 Eßl. schöne Nocken abdrehen und auf Teller setzten, mit Apfelconfit leicht napieren.

2 gewürfelte säuerliche Äpfel
¼ l Weißwein
etwas Pfirsichlikör
30 g Zucker
2 Blatt Gelantine
feine Minzestreifen

Die Apfelwürfel in Weißwein und Likör garen (bissfest). Die eingeweichte Gelantine hinzugeben und auskühlen lassen.

Eifler Käsepraline

1 St. „Ziegenknöpfe“
1 – 2 Scheiben Pumpernickel
1 – 2 Teel. Sesam
1 St. frischer Thymian
30 g Mehl
1 Ei
30 g Butter

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden, in gemahlene Pumpernickel, Sesam und frischem Thymian panieren. Langsam in nicht zu heißer Butter ausbraten.



Kochrezepte

Traubengelee mit „Eifelschnee“

½ l guten Weißwein (Gewürztraminer)
½ l Sekt oder Champagner
jeweils 200 g entkernte und abgezogene Trauben (blau und grün)
120 g Zucker
½ Zimtstange
1 St. Sternanis
16 Blatt Gelantine

250 g „Eifelschnee“
½ ausgeschabte Vanilleschote
50 g Puderzucker
(auf Klarsichtfolie geben und zur Rolle formen, 15 min. kühlen)

Den Weißwein mit dem Zucker, Zimtstange und Sternanis kurz aufkochen und ziehen lassen; Gelantine einweichen und im lauwarmen Sekt auflösen; mit den Trauben zu dem Wein geben; abkühlen lassen und schichtweise mit dem Käse in Förmchen füllen, über Nacht durchkühlen lassen. Zum Stürzen das Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen.

Gratin von andalusischen Gemüsen mit „Eifelschnee“ gratiniert

1 in Scheiben geschnitten Zucchini
1 in Scheiben geschnittene Aubergine
1 in Scheiben geschnittene Tomate
60 „Eifelschnee“ mit Thymian gemischt
Olivenöl
frischer Rosmarin
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 in Würfel geschnittene Schalotte

Die Gemüsescheiben kurz in Olivenöl beidseitig anbraten, Rosmarin und Schalottenwürfel zugeben, in einer kleinen Porzellanschüssel aufschichten, den „Eifelschnee“ darauf verteilen und im Backofen gratinieren.



Kochrezepte

Salat vom „Ziegenkrotzen“

- 400 g „Ziegenkrotzen“
- 1 St. gewürfelte Schalotte
- 2 in Scheiben geschnitten Champignons
- 50 g geputzter Ruccula
- 2 Teel. Traubenkernöl
- 2 Teel. Walnußöl
- 2 Teel. kalt gepreßtes Distelöl
- 6 Eßl. Champagneressig
- 5 Teel. klare Rinderbrühe
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Kerbel zum garnieren

Den „Ziegenkrotzen“ fein hobeln und mit den Champignonstreifen sowie dem Ruccula mischen. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen. Den Krotzen mit der Vinaigrette beträufeln und mit rosa Pfefferkörnern sowie Kerbelblättchen garnieren.

Torte vom „Eifelschnee“

- 600 g „Eifelschnee“
- 1/8 l Schlagsahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 g eingelegt schwarze Walnüsse aus dem Glas
- Öl zum Fetten des Tortenringes
- Zum Dekorieren:
 - blaue und grüne Weintrauben
 - sowie geröstete Mandelblättchen

„Eifelschnee“ mit Schlagsahne cremig und homogen rühren (Handrührgerät). Mit Salz und Pfeffer abschmecken Schwarze Walnüsse in Scheiben schneiden. Einen Tortenring von 16 cm Durchmesser leicht mit Öl einfetten, auf ein Brett stellen. Frischkäsemasse abwechselnd mit den Nußscheiben einschichten. Die letzte Schicht sollte Käse sein. Käsetorte zum Servieren vorsichtig aus dem Ring lösen, mit den Weintrauben und den Mandelblättchen dekorieren.



Kochrezepte

Käsekuchen „Eifelgold“

Für den Mürbteig:

300 g Mehl, 150 g Butter, 80 g Zucker,
1 Prise Salz, 1 Ei.

Für die Käsemasse:

6 Eier, 250 g Zucker, 750 g „Eifelschnee“
1/8 l Sauerrahm, 1 Prise Salz, 1 Zitrone (unbehandelt), 50 g Mondamin,
80 g Rosinen, 100 g Butter.

Die Zutaten des Mürbteigs zu einer festen Masse verkneten und kühl ca. 1 Stunde ruhen lassen. Inzwischen 6 Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Dann den „Eifelschnee“, den Sauerrahm und die Prise Salz begeben. Anschließend den Saft und die Schale (abgerieben) der Zitrone sowie das Mondamin, die Rosinen und die geklärte Butter einrühren. Ganz zum Schluß die 6 zu Schnee geschlagenen Eiweiß untermengen.

Nun wird die Masse in das mit dem Mürbeteig ausgelegte Backblech eingefüllt und bei 220°C etwa 40 min gebacken. Dann nimmt man den Kuchen für 10 min. heraus, läßt ihn stehen und stellt ihn anschließend nochmals für 10 min. in die Röhre (bei Weißblech braucht der Kuchen länger).
