

Im Yufka gebackener  
weißer Schimmelkäse  
mit klarem Erdbeer-Cappuccino  
und Erdbeer-Basilikum-Coulis

Tutti i Sensi

Eine Empfehlung von  
der Obermühle Görlitz



[www.oberlausitz.com/ferien/geniessen](http://www.oberlausitz.com/ferien/geniessen)  
[www.obermuehle-goerlitz.de](http://www.obermuehle-goerlitz.de)

Art:  
Schwierigkeitsstufe: einfach

Dauer Zubereitung:  
Dauer insgesamt:

Zutatenliste (für 5 Personen):  
150 g weißer Schimmelkäse,  
5 Yufka-Blätter,  
600 g Erdbeeren,  
200 ml Wasser,  
2 Zweige Minze,  
200 ml Sahne,  
2 EL Zucker,  
2 TL Weißwein,  
Basilikum

Küchengeräte bereitstellen:  
Töpfe  
Sieb  
Küchentuch  
Pfanne /Backblech  
Schlagmixer

Schritt 1  
Erdbeercappuccino: die Erdbeeren waschen, vierteln, mit der Minze und dem Wasser in einem verschlossenen Topf, 30 Minuten in ein kochendes Wasserbad stellen. Anschließend durch ein Tuch tropfen lassen. Das Tuch nicht auswringen, der Cappuccino soll klar sein. Die Flüssigkeit kalt stellen, zum Anrichten in kleine Gläser füllen. Die Sahne mit 1 EL Zucker leicht anschlagen und als Schaumkrone vorsichtig darauf geben.

Schritt 2  
Yufkakäse: den Käse in 5 gleichgroße Teile portionieren und in Yufkablätter einpacken, die Enden mit Wasser oder Ei bestreichen und das Päckchen verschließen. Dieses in der Pfanne kurz angebraten und im Ofen ca. 3-5 Minuten bei 240 Grad garen.

Schritt 3  
Erdbeer-Basilikum-Coulis: 1 EL Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Die ausgedrückte Erdbeer-Masse aus dem Tuch nehmen und dazu geben, leicht köcheln lassen. Danach pürieren und durch ein feines Sieb geben. Darauf achten, dass die Masse noch flüssig genug ist, falls notwendig etwas Wasser oder Saft hinzugeben. Zum Schluss Basilikumchiffonade darunter ziehen.

Schritt 4

Rezept vom 01.07.2016