



Mangold-Pastete

mit Hofsalzlagenkäse

Das braucht man für 2 Personen

- Je 150 g roten und gelben Mangold
- ½ Stange Lauch (Porree, ca. 100 g)
- 1 kleine Fenchelknolle (ca. 150 g)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL frisch gepresster Orangensaft
- 2 EL Pastis (franz. Anislikör)
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 250 g Hofsalzlagenkäse
- 1 Rolle Filoteig-Blätter
- 4 EL geschmolzene Butter
- 2 EL Sesamseed

Und so wird's gemacht:

Mangold putzen, waschen, Blätter in feine Streifen, Stiele in feine Scheibchen schneiden. Lauch putzen, waschen, quer in feine Ringe schneiden. Fenchel putzen, waschen, längs halbieren, harten inneren Strunk entfernen, Fenchelhälften in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse mit Olivenöl andünsten, Orangensaft und Pastis zugeben, mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker würzen. Hofsalzlagenkäse würfeln und untermischen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. 2 Filoteig-Blätter in 8 ca. 36 x 22 cm große Rechtecke schneiden. Eine ofenfeste Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten, Gemüse zugeben, die restlichen vier mit Butter bestrichenen Teigblätter darauf geben, Ränder andrücken. Pastete längs halbieren, quer in Rechtecke schneiden, mit Sesam bestreuen und in 20-25 Minuten goldbraun backen.

*Und als Vorspeise gibt es **Gemüsesalat mit gereiftem Hofziegenfrischkäse:** Für zwei Personen je 150 g Kohlrabi-, Knollensellerie- und Apfelfruchtfleisch grob raspeln. Alles mit 3 EL Frühlingzwiebelröllchen, 2 Handvoll Rucolablättchen, 4 EL Olivenöl, je 2 EL Zitronen- und Orangensaft und 1 EL Honig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Salat mit 150 g in Würfel geschnittenem, gereiftem Hofziegenfrischkäse und 2 EL Sonnenblumenkernen als Topping anrichten.*