



DEGUST INSPIRATIONEN

Terrine mit Melone, Prager Ziegenfrischkäse und Bärlauch

Zutaten (für 12 Portionen):

1 kg Melone, entkernt, verquirlt und durchs Sieb gestrichen
1.2 g Jota, zur Melone geben, so dass 84 g entstehen
1 kg Prager Ziegenfrischkäse, im Wasserbad erweicht
200 g Sahne, steif schlagen und dem Ziegenfrischkäse begeben
Nach Belieben: Bärlauch, fein gehackt, dem Ziegenfrischkäse begeben
Salz und Pfeffer
Nach Belieben: Feldkräuter zum Garnieren;
Schafgarbe, Sauerampfer, Bärlauch, Kresse, etc...

Zubereitung:

Die erste Schicht Melonenmasse auf eine Platte mit 2cm Rand streichen. Erkalten lassen. Streifenweise den Ziegenfrischkäse auftragen und dann mit einer zweiten Schicht Melonenmasse abdecken.
Vor dem Servieren ganz auskühlen lassen.



el molin di alessandro gilmozzi



DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

"Dieses Gericht besticht durch die aussergewöhnliche Konsistenz der Melone und die sanfte Zartheit des Ziegenkäses. Die Interpretation von Alessandro Gilmozzi hat mich beeindruckt und ich kann ihm nur zu seinem Rezept gratulieren"

Hansi Baumgartner

In der antiken Mühle des Ansites Riccabona in Cavalese hat Alessandro Gilmozzi 1990 sein Restaurant, "El Molin di Alessandro Gilmozzi" gegründet. Er verfolgt das Ziel, seine Kapazität so weiter zu entwickeln, dass sein gastronomischer Ausdruck bleibende Zeichen setzt.

Ristorante El Molin
Piazza Battisti, 11
Cavalese