



## **Crème Brûlée vom Roppener Schafskäse**

Rezept von Hermann Gapp (Hotel Schrofenstein)

### **Zutaten**

- 75g Milch
- 75g Sahne
- 2 Eigelb
- 5g Kartoffelstärke + 1,5 El Sahne
- 110g Roppener Schafskäse eventuell Rosmarin



### **Arbeitsablauf**

Zuerst die Milch und Sahne aufkochen. Die Kartoffelstärke mit der 2. Sahne verrühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Eigelb in die Flüssigkeit geben. Mit dem Schafskäse glattrühren. In Gläser einfüllen und ruhen lassen, sodass sich die Luftbläschen die entstanden sind, auflösen. Dann bei 120°C für 20 min ins Wasserbad stellen.

## **Bärlauchpesto**

### **Zutaten**

- 250 g Bärlauch
- 30 g Pinienkerne
- 20 g Parmesan
- 250 ml Olivenöl
- Prise Muskatnuss
- Salz, Pfeffer, Zucker

### **Arbeitsablauf**

Man nimmt geröstete Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl und mixt sie. Den Bärlauch dazu mixen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken.