

Ohne Fleisch, dafür mit erlesenem Käse



Ulrrike Baumann von **Eier & Käse Baumann**, die immer dienstags auf dem Markt auf dem Auerbachplatz zu finden ist, plädiert an den Weihnachts- und Wintertagen mal für ein leckeres Mahl ohne Fleisch. Ravioli mit einer Füllung aus Walnusskäse und Birnen auf halbierten Trauben mit fein gewürfelten Schalotten (s. Rezept im Kasten) – das ist nicht nur für Käsefreunde verlockend. Außerdem bietet die Feinkostexperte für die Festtage oder auch für die Silvesterfeier eine besondere Kombination als Vorspeise oder kleinen Happen zwischendurch an: einen Beaufort aus den Saver Gebirgsweidegebieten. Das ist ein Hartkäse aus feinsten Kuhrohmlach, der wegen seines fruchtigen Aromas und seiner cremigen Konsistenz geschätzt wird. Dazu empfiehlt Ulrike Baumann den Champagner Pierre Nicolas Brut: „Angenehm weich und recht kräftig im Mund, mit fruchtigen Noten“, beschreibt sie seinen Charakter und findet: „Er passt wunderbar zum Beaufort.“ Diese spezielle Kombination aus edlem Käse und Champagner ist im Set bei Käse & Eier Baumann erhältlich und genauso wie viele andere Spezialitäten, zum Beispiel die selbst gemachten Senfsoßen, auch online zu bestellen. ■

www.kaese-baumann.de



REZEPT

Ravioli mit Walnusskäse und Birnen gefüllt auf Weintrauben und Schalotten

Zutaten:

Ravioliteig:

250 g Weizenmehl 405, 50 g Hartweizengrieß, Eigelb, 1 Ei,
2 EL Sonnenblumenöl, 3 EL Wasser, 1 Prise Salz

Füllung:

3 Birnen, 2 Schalotten, 2 EL Butter, 100 g Walnusskäse, 60 g Ricottafrischkäse,
20 g gehackte Walnüsse, Salz, Pfeffer, Muskat

Dazu: 250 g Trauben, 2 Schalotten, Gemüsebrühe zum Ablöschen, Pfeffer

Zubereitung:

- Für den Teig alle Zutaten verkneten und in Klarsichtfolie gewickelt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Füllung die Birnen schälen, sie und die Schalotten fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Walnusskäse würfeln und mit Birnen, Schalotten, Ricottafrischkäse und gehackten Walnüssen zu einer Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen.
- Den Ravioliteig dünn auswalzen, füllen und zu Teigtaschen formen. Teigtaschen trocknen lassen und dann 6–7 Minuten kochen. Halbierte Trauben und fein gewürfelte Schalotten in Butter kurz anschwitzen, mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Pfeffer leicht würzen.



Schöne Zeit für
leckere Geschenke

Die besten Ideen finden Sie auf unseren Wochenmärkten, im **onlineshop** oder auf unseren schönen Weihnachtsmärkten: Köln Markt der Engel am Neumarkt, Köln Stadtgarten, Jüchen Schloss Dyck und Wuppertal Schloss Lützenbeck.



Ulrike Baumann^S Spezialitäten
Dienstags auf dem Wochenmarkt am Auerbachplatz
Tel.: 0172 2912052 kaese-baumann.de