Tiramisu aus Chèvrerousse d’Argental und frittiertes Lauchstroh

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**

Zutaten

- 150 g Chèvrerousse d’Argental
- 35 cl Crème d’Isigny – Crème fraîche 35 %
- 80 g Croc Salé aux oignons – herzhafte Zwiebel-Cracker von Goulibeur
- 20 g Isigny-Butter
- 2 Blätter Gelatine
- 1 Stange Lauch
- Frittieröl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Piment d’Espelette von Albert Ménès

Zubereitungschritte

Ruhezeit: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll ?????????

1. Den Käse fein würfeln und im Wasserbad in 5 cl Crème fraîche schmelzen. Mit dem Spatel zu einer glatten und homogenen Creme verrühren.
2. Die Blattgelatine in einer Schüssel mit temperiertem Wasser einweichen. Die Gelatine mit den Händen ausdrücken, in einem kleinen Topf mit etwas Wasser auflösen und danach die Käsecreme hinzugeben.
3. Inzwischen die Aperitif-Cracker im Mixer fein zermahlen und die weiche Butter hinzugeben. Zu einer Art Teig verrühren.
4. Diesen Teig auf den Boden der Serviergläser geben.
5. Die restliche Crème fraîche aufschlagen und die Käsecreme vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und eine Prise Piment d'Espelette hinzufügen.
6. Die Gläser mit der Zubereitung füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.
7. Die Lauchblätter waschen und in feine Julienne schneiden.
8. Kurz vor dem Anrichten das Frittieröl erhitzen und die Lauchjulienne darin frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Vor dem Verzehr alles mit etwas Salz abschmecken und auf jedes Glas ein Lauchjulienne-Häubchen setzen.