

POSTSTUBE

GASTLICHKEIT IN TRAUNKIRCHEN SEIT 1327

Rezept

Traunkirchner Schaffrischkäse mit geräucherten Nüssen, Vogerlsalat und Waldmeistermarinade aus dem Wirtshaus Poststube 1327 im Symposion Hotel Post Traunkirchen

Rezept für 4 Personen

4 Gupferl ca. mit je 80 g Schaffrischkäse
100g Piemonteser Haselnüsse geröstet und geräuchert
¼ kg Vogerlsalat
2 Gurken
1/8 Knoblauchzehe
50 ml Waldmeistersirup
75 g Estragon Essig (ca. 3 Esslöffel)
1 EL Honig
1 TL Salz
140 g Haselnussöl kalt gepresst
4 große Radieschen
Salz, Pfeffer, gemahlener Koriander

Vogerlsalat waschen. Schaffrischkäse abtropfen und auf den Teller legen. Die Nüsse grob hacken und Radieschen in Scheiben schneiden.

Für die Marinade: 2 Gurken mit der Knoblauchzehe entsaften und mit Waldmeistersirup, Estragon Essig, Honig und Salz mischen und mixen und mit dem Haselnussöl zu einer Marinade auf mixen.

Schafkäse mit dem marinierten Vogerlsalat, den Radieschen Scheiben und Nüssen marinieren, gefällig anrichten und genießen.



**Familie Gröller, Küchenchef Lukas Lepsic und das Team des Symposion Hotel Post Traunkirchen
wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!**