



Käsewähe mit Grappa

Betrunken wird man nicht von dieser Wähe. 6cl Grappa reichen dazu nicht aus, denn ein Teil des Grappas verflüchtigt sich beim Backen, zudem reicht die Wähe für zwei gute oder 3 kleinere Portionen. Er lässt die Wähe zusammen mit dem Weisswein ein wenig nach dem Tessiner Fondue schmecken, das auch mit Grappa zubereitet wird. Der Käsefüllung wird zusammen mit Backpulver steif geschlagenes Eiweiss untergemischt, das macht sie ein wenig fluffiger.

Zutaten (Backblech ø24cm)

1	Blätterteig
150g	Greyerzer mild
150g	Appenzeller surchoix
4-5	Salbeiblätter
2-3	Knoblauchzehen
6cl	Grappa
4cl	Weisswein
2cl	Vollrahm
1Tl	Maizena
1	Briefchen Backpulver
1	Ei
	Pfeffer, Muskatnuss
	Butter

Zubereitung

Backblech ausbuttern und mit dem Blätterteig belegen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, den Rand ringsum mit den flachen Zinken einer Gabel leicht eindrücken, damit ein einfaches Muster entsteht. Teig bis zum Befüllen im Kühlschrank zwischenlagern.

Die beiden Käse durch die Röstiraffel reiben. Salbei fein hacken und zum Käse geben. Knoblauch dazupressen. Grappa, Weisswein und Maizena miteinander vermischen, Rahm untermischen. Eigelb vom Eiweiss trennen, Eigelb zum Käse geben. Alles vermischen und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Backpulver zum Eiweiss geben und steif schlagen bis das Eiweiss Spitzen bildet. Zügig unter die Käsemasse mischen, nur solange bis das Eiweiss gut verteilt. Wähe sogleich auf der untersten Rille in den Ofen schieben. Ca. 35-40 Minuten backen.





