

  
**Kochen  
mit Globus**



**Illsiter Käse**  
mit Blumenkohl, Haselnuss und  
Schinken als Hirztaler-Schnitte



## Zutaten:

1 kg Blätterteig  
1 Eigelb  
1 TL Kümmel  
1 TL grobes Meersalz  
200 g Kochschinken  
(bester Qualität)  
500 g Illsiter Käse

1 Blumenkohl  
250 g Crème fraîche  
2 EL Haselnussöl  
150 g Haselnüsse (geschält)  
Salz, Pfeffer, Muskat

*Dazu passt: Ein Glas Crémant oder  
Champagner*

 4 Pers.

 25 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!**

[www.youtube.de/GlobusGermany](http://www.youtube.de/GlobusGermany)



## Zubereitung:

Den Blätterteig in vier gleichmäßige Rechtecke schneiden. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 210 °C vorheizen. Ein Blätterteigstück auf das erste Backblech legen und mit dem Schinken und Käse so belegen, dass nichts übersteht. Nun mit einem zweiten Stück Blätterteig bedecken. Auf das zweite Blech ein Stück Blätterteig legen und ein weiteres darauf. Eigelb mit etwas Wasser glatt rühren und die oberste Blätterteiglage damit bestreichen. Mit Salz und Kümmel bestreuen und beide Bleche für 10 Minuten in den Ofen geben.

Während der Backzeit den gewaschenen Blumenkohl in Salzwasser garen. Das Kochwasser nach der Kochzeit (je nach Garstufe 7–12 Minuten) abgießen. Den gegarten Blumenkohl mit Crème fraîche, Öl und Nüssen glatt mixen. Danach mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse in einen Einweg-Spritzbeutel füllen.

Beide Blätterteigrechtecke in vier gleichmäßige Stücke schneiden. Die Blumenkohlmousse auf das mit Schinken und Käse gefüllte Blätterteigstück dressieren.

Darauf, als Deckel, die anderen Blätterteigstücke setzen. Das Ganze sollte nun wie eine Holländer-Schnitte aussehen!

