

Erica Bänziger

Geissechuchi

Inhalt

- 11 Vorwort Erica Bänziger
- 12 Vorwort Christiane Kostka
- 17 Vorwort Andreas Thumm

- 19 Einführung
- 20 Die Ziege -eines der ältesten
Haustiere
- 22 Die Ziege -eine Landschaftspflegerin
- 22 Die Ziegenhaltung in der Schweiz
und im Ausland
- 24 Was macht die Ziege einzigartig?
- 26 Die Ziegenmilch
- 31 Käsequalität
- 32 Weshalb böckelt nicht jeder
Geissenkäse gleich stark?
- 34 Milch, Milchprodukte, Käsesorten
- 37 Käse richtig gemessen
- 37 Molke
- 38 Geissen- und Zickleinfleisch
- 44 Ziegenrassen -einige Porträts
- 50 ProSpecieRara -Gegen das
Verschwinden der Rassen

- 54 Antipasti und Salate
- 56 Ziegenfrischkäse nach Tessiner Art
mit Balsamico und Olivenöl
- 56 Marokkanischer Gurkensalat mit
Ziegenfeta
- 58 Ziegenfrischkäsekugeln
- 58 Sommersalat mit
Ziegenfrischkäsekugeln

- 60 Spinatsalat mit gegrilltem Ziegenkäse
- 61 Lauchsalat mit Oliven
- 61 Salat mit Dörrbirnen und Äpfeln
- 62 Ziegenkäse-Kastanien-Creme
- 62 Ziegenkäsemousse
- 64 Avocado-Ziegenfrischkäse-Paste
- 64 Tomaten mit Ziegenformagella
und Basilikum
- 66 Rucoladip mit Meerrettich
- 66 Ziegenkäse-Lachs-Mousse
- 68 Ziegentrockenfleisch
- 68 Zicklein-Carpaccio
- 70 Zucchini Blüten mit Ziegenfrischkäse
- 70 Frischkäsekugeln im Bündnerfleisch
- 72 Zucchini-Ziegenkäse-Röllchen
- 74 Ziegenfrischkäsekugeln im Olivenöl
- 74 Randencarpaccio mit
Mohn-Ziegenfrischkäse
- 76 Gefüllte Wiesensalbeiblätter
im Kichererbsenteig
- 76 Brunnenkresse mit Tomaten und
Ziegenfrischkäse
- 78 Biskuittürmchen mit Ziegenfrischkäse
- 79 Bruschetta mit Ziegenfrischkäse-
Basilikum-Creme
- 79 Überbackener Grünspargel

- 80 Vegetarische Mahlzeiten
- 82 Ziegenkäse mit Kräuter-Nuss-Kruste
- 84 Risotto mit Tomaten und Ziegenfrischkäse
- 86 Spargel-Risotto mit Ziegenfrischkäse
- 87 Polentagratin mit Ziegenfrischkäse
- 88 Nudeln mit Ziegenkäsepesto und Spargel
- 88 Penne mit Zucchini-Ziegenkäse-Sauce
- 90 Äpler Chässchnitte mit Salbei
- 90 Chässchnitte mit Bärlauch
- 91 Quiche mit Ziegenkäse und Ziegenquark
- 92 Kartoffelsalat mit Ziegenkäse in Sesamkruste
- 92 Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und Ziegenkäse
- 94 Penne mit Faves und Rucola
- 95 Farfalle mit Haselnüssen und Lauch
- 96 Äplerburger mit Brennesseln
- 98 Bärlauchquiches
- 100 Tomatentatin mit Caprino
- 101 Radicchio-Roquefort-Quiches
- 102 Spaghetti mit Barba di frate und Pilzen
- 104 Französischer Ziegenkäsegratin nach Landfrauen Art
- 104 Pasta griechische Art mit Ziegenkäse und Zitrone
- 106 Gefüllte Zucchini mit Salbei
- 108 Erbsenwähe mit Ziegenkäse und Minze
- 109 Wirzpäckchen mit Kastanien-Ziegenkäse-Füllung
- 110 Fleischgerichte
- 112 Gitzi Innerschweizer Art
- 112 Schwarze Linsen mit Luganighe
- 114 Gitzi alla Nonna mit Marsala
- 114 Cicitt vom Grill
- 116 Gebratene Gitzi-Innereien mit Spinatsalat
- 116 Leber und Herz mit Salbei
- 118 Ziegenfleischschenkel aus dem Ofen
- 119 Ziegenfleisch alla Baloi
- 120 Frischkäse-Pizza mit Ziegentrockenfleisch
- 122 Ossibucchi mit Kastanien und Dörrpflaumen
- 122 Gefülltes Ostergitzi Puschlaver Art
- 124 Capretto Tessiner Art
- 126 Südfranzösische Ziegenkäse-Zwiebel-Quiche
- 127 Junge Ziegenkoteletts alla provenzale
- 127 Grüne Sauce
- 128 Dessert
- 130 Ziegenfrischkäse-Honig-Torte
- 132 Quarkgratin mit Beeren
- 132 Frischkäsekuchen mit Zitrone und Verveine
- 134 Frischkäsekuchen Capra contenta
- 136 Limetten-Ziegenjoghurt
- 136 Wellnessdrink Capra
- 138 Register
- 141 Adressen und Literatur