

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Andreas Wojta

Safranwindbeutel mit Kräuterfrischkäse

1 Stunde 45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 ml Wasser, 10 Safranfäden, 125 g Butter, 150 g Universalmehl, 4 Eier, 1 Msp. Backpulver, Salz; 250 g Frischkäse, 2 EL gehackte Petersilie, 2 EL Schnittlauch, 2 EL Kerbel, 1 gehackte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer.

Für die Paradeisermarmelade: 3 kg vollreife Paradeiser, 200 g getrocknete Marillen, 4 EL gehackter Ingwer, 10 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 600 g Zucker, 60 ml Essig (Tafel- od. Rotweinessig), Salz, Pfeffer und Tabasco zum Abschmecken

Zubereitung

Wasser mit Safran, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl zufügen und so lange einrühren bis sich der Teig vom Topfboden löst. Teig kurz abkühlen lassen und die Eier einarbeiten. Backpulver zufügen und mit Salz abschmecken. Teig in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Kugeln spritzen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C etwa 25 Minuten backen.

Den Frischkäse mit den geschnittenen Kräutern und dem Knoblauch vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebackenen Windbeutel aus dem Rohr nehmen, kurz abkühlen lassen, ein Mal waagrecht halbieren und mit dem Frischkäse füllen.

Paradeiser blanchieren, Haut abziehen und Fruchtfleisch grob hacken. Paradeiser mit getrockneten Marillen, Ingwer, Knoblauch, Zucker, Essig, Salz, Pfeffer und Tabasco verrühren und auf kleiner Hitze ca. 1 bis 1 1/2 Stunden leicht köcheln. Noch heiß in Gläser abfüllen und verschließen.