

Frisch gekocht

Freitag, 4. August 2017



Rezept von Andreas Wojta

Faschiertes im Blätterteig mit Ziegenkäse und hausgemachter Chilisauc

50 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Stangen Jungzwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 700 g Faschiertes (Schwein), Salz, Pfeffer, 2 Eier, 1 EL Oregano, 1 Rolle Blätterteig, 1 versprudelttes Ei zum Bestreichen.

Für den Käse: 250 g Ziegenkäse (in Würfel geschnitten), 100 g Kirschparadeiser (halbiert), 2 EL Petersilie (frisch gehackt), 1/16 l Tafelessig, 1 Prise Zucker.

Für die Chilisauc: 1/2 l Marillensaft, 200 g Dosenparadeiser (gehackt), 230 g rote Spitzpaprika (kleinwürfelig geschnitten), 230 g Chili (klein geschnitten), 20 g Ingwer (klein gehackt), 20 g Knoblauch (klein gehackt), 1/16 l Tafelessig, 4 EL Gelierzucker (2:1), Salz, Öl.

Zubereitung

Die Jungzwiebeln klein schneiden. Knoblauch schälen und klein hacken. Faschiertes mit Salz, Pfeffer, Eiern, Jungzwiebeln, Knoblauch und Oregano vermengen. Eine Tarteform mit der Hälfte des Blätterteiges auslegen. Den Teig mit einer Gabel öfter einstechen und im vorgeheizten Rohr bei 200 °C 8 bis 10 Minuten blind backen. Kurz abkühlen lassen, das Faschierte einfüllen.

Die Ränder mit Ei bestreichen, den verbliebenen Teig darauflegen, die Ränder leicht eindrücken. Den Teig mit der Gabel öfter einstechen, mit Ei bestreichen und im Rohr bei 180 °C in 25 Minuten backen.

Für den Käse den Essig in eine Schüssel geben, mit Zucker vermengen. Ziegenkäse, Kirschparadeiser und Petersilie zufügen und locker durchmischen.

Für die Chilisauc Paprika, Chili, Ingwer und Knoblauch in Öl anschmurgeln. Marillensaft und Paradeiser zufügen, aufkochen lassen, mit Essig und Salz abschmecken. Gelierzucker zufügen und auf kleiner Hitze 5 Minuten köcheln. Die heiße Chilisauc in saubere Einmachgläser füllen und diese sofort verschließen.