

Frisch gekocht
Montag, 31. Oktober 2016



Rezept von Paul Ivic

Ziegenfrischkäsefinger mit Estragon & Amalfi-Zitrone

40 Minuten /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

16 Stück Frühlingsrollenteig, Sesamöl zum Frittieren, Speisestärke (mit Wasser angerührt).

Für die Fülle: 80 g Brotwürfel, 250 g Ziegenfrischkäse, 1 rote Zwiebel, 4 EL geschnittener Estragon, 2 EL Kerbel, 1 EL Anis-Samen, Saft und Schale von 1 Amalfi-Zitrone (unbehandelt), Meersalz, Pfeffer, Sesamöl.

Für das Ananas-Relish: 200 g Bio-Ananas, 1 Chilischote, 1 TL brauner Zucker, 1 EL frischer Estragon, Meersalz, Pfeffer, Sesamöl.

Zubereitung

Für die Fülle die rote Zwiebel in feine Stücke schneiden und in Sesamöl bei geringer Hitze ca. 10 Minuten garen. Anis dazugeben, kurz mitgaren und von der Hitze nehmen. Alle angeführten Zutaten in einer Schüssel vermengen und nach eigenem Geschmack würzig abschmecken.

Ein Teigblatt mit einer Spitze nach vorn auf die Arbeitsfläche legen. 20-30 g der Fülle ca. 3 cm von der Spitze entfernt auf die vordere Ecke geben. Die Spitze über die Füllung klappen und von dort aus den Teig zwei bis drei Mal aufrollen. Die seitlichen Ecken mit etwas Stärke bestreichen und einschlagen, damit die Spitzen aneinanderstoßen. Den Teig wie ein Zigarre einrollen und das Ende der Spitze abermals mit der Stärke benetzen und andrücken. Mit allen weiteren Blättern ebenso verfahren.

Das Sesamöl in einem Topf auf 180-200 °C erhitzen und darin die Ziegenfrischkäsefinger schwimmend goldbraun backen. Aus dem Fett nehmen und abtropfen lassen.

Für das Relish die Ananas schälen und in 5 mm dicke Stücke oder Scheiben schneiden. Alle Stücke leicht salzen und pfeffern (dadurch verstärkt die Ananas ihre Süße). Gut abtropfen lassen, dann beidseitig in etwas Sesamöl scharf anbraten. Auf einen Teller legen, mit braunem Zucker bestreuen und auskühlen lassen.

Die Ananasstücke in feine Würfel schneiden (dabei den Mittelstrunk aussparen). In eine Schüssel geben und mit fein geschnittenem Chili, grob geschnittenem Estragon und etwas Zitronensaft würzen.