



Beispielfoto

Kochen mit wenig Zutaten

Gebackene Ziegenfrischkäsetascherl mit Rote Rüben-Himbeersalat von Richard Rauch

Tascherl:

¼ Milch
20g Butter
Salz
160g Mehl
2 Eidotter
250g Ziegenfrischkäse
Salz
Kümmel ganz
250g Braunschweiger
100g Perlzwiebel/ eingelegt in Essig
Holzspieße

Zubereitung:

Für den Brandteig Milch mit Butter und einer Prise Salz aufkochen. Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren so lange kochen, bis sich der Teig vom Topf löst. In die noch heiße Masse die Dotter einrühren. Den fertigen Teig auf einen Teller geben, mit Folie abdecken und 2-3 Stunden kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3mm dick ausrollen und beliebig große Kreise ausstechen. Frischkäsefüllung auf die Kreise dressieren. ½ der Kreise mit Ei bestreichen und zusammenklappen. In 160°C heißem Öl goldbraun frittieren.

Salat (vorgekochte Rüben auch möglich):

500g Rote Rüben
1ESL Kümmel ganz

2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Die roten Rüben in Salzwasser mit Kümmel ganz und Lorbeerblätter ca. 1 Stunde kochen. Leicht überkühlen lassen und im lauwarmen Zustand 1cm Würfel schneiden und mit der Marinade übergießen und 30 min ziehen lassen.

Marinade:

250ml Roten Rübensaft
Salz, Cayennepfeffer
2 Nelken
1kl. Zimtstange
1MSP Kümmel ganz
½ TL schwarzen Pfeffer
2 Sternanis
1TL Zucker
40ml Apfelessig
100g Himberren TK

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf geben, aufkochen und 20min. ziehen lassen. Durch ein Sieb geben und über die Rüben verteilen.