

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Navette im Salzteig mit Apfelmus und Räucherschafskäse

1 Stunde 30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

5 Navetten, 200 ml Apfelsaft, Salz, Zucker, Olivenöl, weißer Balsamico.

Für den Salzteig: 300 g Mehl, 80 g Salz, 150 g Wasser.

Für das Apfelmus: 2 Äpfel, 1 EL Zucker, Saft von ½ Zitrone, 50 ml Apfelsaft.

Für den Räucherschafskäse-Einguss: 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 5 Koriandersamen, 3 Wacholderkörner, 1 EL Butter, 100 ml Weißwein, 100 ml Wermut, 200 ml Obers, 200 ml Gemüsefond, Salz, 200 g geräucherter Schafskäse (gerieben).

Zum Anrichten: Kapuzinerkresse

Zubereitung

Für den Salzteig sämtliche Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig verkneten. Anschließend in Folie wickeln und ca. eine halbe Stunde kühl rasten lassen.

Danach den Teig ca. ½ cm dick ausrollen, in 4 Stücke reißen und die gewaschenen Navetten einzeln darin einwickeln. Fest zudrücken und gut verschließen. Im Rohr bei ca. 160 °C 75 Minuten backen.

Eine Navette in dünne Scheiben hobeln und mit Salz, Zucker, Olivenöl und weißem Balsamico marinieren.

Für den Räucherschafskäse-Einguss die Zwiebel schälen und grob schneiden. Zwiebel mit allen Gewürzen in aufschäumender Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und fast komplett einkochen lassen. Mit Gemüsefond und Obers auffüllen und ca. um 1/3 reduzieren lassen. Gewürze und Zwiebel abseihen, den geriebenen Schafskäse einmischen und final mit Salz und Weißwein nachschmecken.

Für das Apfelmus die beiden Äpfel schälen, entkernen und grob schneiden. Schalen aufheben, im Rohr bei geringer Hitze trocknen und vor dem Servieren fein mahlen. Äpfel in einem Topf mit Apfelsaft, Zucker und Zitronensaft gut durchkochen lassen und dann mixen.

Die Navetten aus dem Salzteig brechen, in Spalten portionieren und mit Apfelsaft warmstellen.

Auf einem Teller Apfelmus und darauf Navetten und Navettensalat anrichten.
Räucherschkäse-Einguss kurz aufschäumen und zugießen.

Zum Schluss mit Apfelpulver und Kapuzinerkresse garnieren.