

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Bergkäse-Apfel-Tatar mit selbstgemachtem Frischkäse

Koch: Philipp Stohner

Zutaten

(4 Personen)

Für das Apfel Tatar

- 2 säuerliche Äpfel
- 1 Zwiebel (oder Schalotte)
- 1 TL Butter
- 1 EL Kristallzucker
- 200 ml Apfelsaft
- 1 EL Apfelschnaps
- 1 EL Apfelessig
- Honig
- frischer Kren
- Salz
- evtl. Maisstärke zum Binden

Für den Bergkäse-Chip

- 250 g Bergkäse
- 1 Ausstecher

Für den Molkeschaum

- 500 ml Buttermilch

Quelle: ORF extra

- Kräuter nach Saison (z.B. Rosmarin oder Thymian)
- Salz

Für den Frischkäse

- Frischkäse von der Buttermilch
- frischer Schnittlauch
- 1 EL Creme Fraîche
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- Kräuter nach Belieben
- frischer Kren

Zubereitung

1. Für das Tatar zuerst die Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenso in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter etwas Zucker karamellisieren lassen und die Apfel- und Zwiebelwürfel dazugeben.

2. Für den selbstgemachten Frischkäse die Buttermilch in einem Topf einmal aufkochen lassen, sodass sich die Molke vom Frischkäse trennt.

3. Nun die karamellisierten Äpfel und Zwiebeln mit dem Apfelschnaps und dem Apfelessig ablöschen, Salz, etwas geriebenen Kren und Honig (nach Geschmack) begeben, dann mit dem Apfelsaft aufgießen und alles etwas köcheln lassen. Je nach Belieben kann das Tatar mit ein wenig Maisstärke gebunden werden.

Tipp: Wenn man für Kinder eine alkoholfreie Variante zubereiten möchte, kann man den Apfelschnaps natürlich weglassen.

4. Für die Bergkäse-Chips den Bergkäse grob reiben und in einer heißen Pfanne schmelzen lassen, bis er Blasen wirft. Den noch weichen Chip aus der Pfanne nehmen, beliebig ausstechen und auskühlen lassen.

5. In der aufgekochten Buttermilch haben sich nun der Frischkäse und die Molke getrennt. Für den Molkeschaum die Molke durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und die frischen Kräuter dazugeben, etwas einkochen lassen und mit Salz würzen. Zum Schluss die Molke mit den Kräutern mit einem Pürierstab schaumig mixen.

6. Den abgeseibten Frischkäse der Buttermilch mit etwas Creme Fraîche verrühren, frisch geschnittenen Schnittlauch begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Das Apfel-Tatar mit einem Löffel mittig auf einem flachen Teller anrichten, eine Nocke vom Frischkäse darauflegen und die ausgestochenen Bergkäse-Chips dazugeben. Den Molkeschaum darauf geben und mit frisch geriebenem Kren und Kräutern nach Belieben garnieren.