

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

Fotocredit: Simeon Baker



## Gebratener Schafstopfen, Karotte, Karottenöl, Chinakohl

### Zutaten

(4 Personen)

Frischkäseschwamm

- 50 g Schafsfrischkäse
- eine Prise Salz
- 1 TL Olivenöl
- 1 Eiweiß

- 2 EL Butterschmalz

Für die geschmorten Karotten

- 4 Karotten
- 1/16L Olivenöl
- eine Prise Salz

Für das Karottenöl

- 3 Karotten, geschält
- 4 EL Olivenöl
- 1 Messerspitze pannonischer Safran - im Fachhandel erhältlich
- eine Prise Salz
- Vergorene Maisstärke zum emulgieren

Für den Chinakohl

- eine Prise Salz
- etwas Zucker
- ein Schuss Weißer Balsamessig
- ein Schuss Olivenöl

## Zubereitung

*Frischkäseschwamm:*

Für den Frischkäseschwamm den Schafsfrischkäse mit Olivenöl und Salz glattrühren und abschmecken. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegten Form zur Hälfte auffüllen und glattstreichen. Mit Klarsichtfolie gut abdecken und im Dampfgarer bei 100°C 25min pochieren, oder im Kochtopf. Aus dem Dampfgarer nehmen und ein wenig auskühlen lassen.

Die Frischkäsemasse sollte nun kompakt und luftig sein. Auf ein Brett stürzen und im erkalteten Zustand in Würfel schneiden oder rund ausstechen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Frischkäsestücke langsam beidseitig braten, damit diese schön flaumig werden.

*Geschmorte Karotten:*

Die Karotten schälen und mit Olivenöl und Salz marinieren, im Ofen bei 170°C ca. 25 min weich schmoren. Dann portionieren.

*Karottenöl:*

Karotten entsaften und leicht erwärmen. Safran in einem Mörser aufreiben und anschließend zu dem erwärmten Karottensaft geben. Ca. 20 min ziehen bzw. überkühlen lassen. Salz & Olivenöl mit einem Stabmixer mixen, bis Öl und Saft gut gebunden ist. Eventuell mit vergorener Maisstärke binden.

*Chinakohl:*

Chinakohl in feine Streifen schneiden. Mit den Zutaten schön saftig und leicht süßlich marinieren.