

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

Fotocredit: Simeon Baker



Topfenomelette mit Erdbeer-Ragout

Koch: Stefan Eder

Zutaten

(4 Personen)

Für das Topfenomelette

- 175 g Topfen
- 3 Eidotter
- 25 g Sauerrahm
- 20 g Mehl
- 20 g Maisstärke (oder Vanillepuddingpulver)
- Mark einer Vanilleschote
- Salz
- Abrieb einer Zitrone (je nach Geschmack)
- 4 feuerfeste, ausgebutterte Förmchen (z.B. aus Gusseisen)

Für den Eischnee

- 3 Eiklar
- 80 g Zucker

Für das Erdbeer-Ragout

- 1 Tasse Erdbeeren
- 1/4 L Erdbeersaft
- frische Basilikumblätter

Quelle: ORF extra

- frische Zitronenverbene
- frische Minze
- frische Melisse

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für das Topfenomelette den Topfen, den Sauerrahm, das Mehl, die Maisstärke (oder das Vanillepuddingpulver), die Eidotter, das Mark einer Vanilleschote und eine kleine Prise Salz in einer Schüssel miteinander vermengen.

Tipp: Um dem Topfenomelette etwas Frische zu verleihen, kann man ein wenig Zitronenabrieb in die Masse dazugeben.

2. In einer anderen Rührschüssel das Eiklar und den Zucker in der Küchenmaschine zu einem festen Schnee schlagen. Dann etwa die Hälfte des Schnees mit einem Schneebesen in die Topfen-Masse einrühren und den Rest des Schnees vorsichtig mit einer Teigspachtel unterheben.

3. Für das Ragout die Erdbeeren vom Grün befreien, in kleine Würfel schneiden, mit etwas Erdbeersaft marinieren und mit den fein gehackten Kräutern (Basilikum, Zitronenverbene, Minze, Melisse) verfeinern.

4. Nun die feuerfesten, ausgebutterten Förmchen mit der Topfen-Masse befüllen und bei 210° C Heißluft etwa 7 Minuten backen.

5. Das Erdbeer-Ragout in kleine Schälchen füllen und die Förmchen aus dem Rohr nehmen. Die kleinen Topfenomelettes mit Staubzucker bestreuen und gemeinsam mit den Erdbeer-Ragout-Schälchen servieren.