

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



Fotocredit: Simeon Baker

Gebackene Ziegenfrischkäsetascherl mit Rote Rüben-Himbeersalat

Zutaten

(4 Personen)

Für die Tascherl

- ¼ Milch
- 20 g Butter
- Salz
- 160 g Mehl
- 2 Eidotter
- 250 g Ziegenfrischkäse
- Salz
- Kümmel ganz

Für den Salat

- 500 g Rote Rüben
- 1 ESL Kümmel ganz

Quelle: ORF extra

- 2 Lorbeerblätter

Für die Marinade

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

Zubereitung

Tascherl:

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:

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:

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