

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Dagnje na Buzaru mit Lepinja

Koch: Markus Rath

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Lepinja

- 450 g Mehl (glatt)
- 50 g Mehl (griffig)
- 10 g Kristallzucker
- 9 g Salz
- 3 g Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Olivenöl

Für die Dagnje na Buzaru

- 1 kg Miesmuscheln
- 500 g Venusmuscheln
- 200 g Zwiebeln
- 300 ml Weißwein
- 100 ml Olivenöl
- 4 EL gehackte Petersilie
- 5 Knoblauchzehen
- schwarzer Pfeffer
- Saft einer Zitrone
- 3 EL Panko-Brösel

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für die Lepinja die beiden Mehlsorten, den Kristallzucker, das Salz, die Hefe und das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben (Salz und Hefe sollten sich nicht berühren) und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend 30 Minuten gehen lassen.

2. Danach das Olivenöl einkneten und 90 g schwere Kugeln formen (unten einschlagen wie Buchteln) und diese kühlstellen. Das Rohr auf 250° C Umluft vorheizen.

3. In der Zwischenzeit für die Dagnje na Buzaru die Muscheln aussortieren (nur komplett geschlossene Muscheln verwenden) und von den Bärten befreien.

4. Dann das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die feingeschnittenen Zwiebeln und 3 ganze Knoblauchzehen samt Schale darin anschwitzen. Die Muscheln dazugeben und mit dem Weißwein und dem Zitronensaft ablöschen. Die Muscheln im Sud zugedeckt etwa 5 Minuten köcheln lassen.

5. Nun die restlichen Knoblauchzehen schälen, feinhacken und zusammen mit der feingeschnittenen Petersilie, den Panko-Bröseln und etwas schwarzem Pfeffer dazugeben und noch kurz weiterdünsten lassen.

Info: Da die Muscheln durch das Salzwasser salzig genug sind, braucht es beim Würzen kein zusätzliches Salz mehr.

6. Für die Lepinja die Teig-Kugeln mit der Hand flachdrücken (auf zirka 7 mm) und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech oder auf einem Pizzastein im vorgeheizten Rohr 7 Minuten goldbraun backen, anschließend herausnehmen.

7. Zum Schluss die Dagnje na Buzaru in einem tiefen Teller anrichten und die Lepinja dazu servieren. Die Fladenbrote eignen sich sehr gut, um sie in den Sud der Muscheln zu tunken.