

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackene Mäuse mit Traubenragout und Sauerrahm-Limetten Dip

Koch: Marco Panhölzl

Zutaten

(4 Personen)

Für den Germteig

- 90 g Milch
- 75 g Mehl (griffig)
- 7 g Germ (frisch)
- 75 g Mehl (glatt)
- 20 g Butter
- 15 g Staubzucker
- 1 Eidotter
- 2 cl Rum
- Abrieb einer Zitrone
- Pflanzenöl zum Backen

Für das Traubenragout

- 50 g Kristallzucker
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Apfelsaft
- 200 g Weintrauben
- 1 EL Maisstärke

- Zimt (gemahlen)
- Mark einer Vanilleschote

Für den Sauerrahm-Limetten Dip:

- 100 g Sauerrahm
- 50 g Joghurt
- Saft einer Limette
- 20 g Staubzucker
- Zimt (gemahlen)
- Mark einer Vanilleschote

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Germteig die Milch, das Mehl (griffig & glatt), die Germ, die Butter, den Staubzucker, den Eidotter, den Rum und den Zitronenabrieb in einer Schüssel in der Küchenmaschine ein paar Minuten kneten lassen. Anschließend den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben und rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für das Traubenragout den Kristallzucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit dem Weißwein und dem Apfelsaft ablöschen und mit den Gewürzen (Zimt, Vanillemark) einkochen lassen. Dann die Weintrauben je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Sud mit in Wasser angerührter Maisstärke etwas eindicken. Die Trauben hinzugeben, alles einmal aufkochen lassen und vorerst beiseitestellen.

3. Nun aus dem Germteig ovale „Mäuse“ formen (so ähnlich wie Schupfnudeln), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auflegen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur kurz aufgehen lassen. Wenn der Teig aufgegangen ist, diesen in heißem Pflanzenöl (180° C) hellbraun backen. Dabei die Mäuse immer wieder schwenken. Die Mäuse danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Für den Sauerrahm-Limetten Dip den Sauerrahm, das Joghurt, den Limettensaft, den Staubzucker, eine Prise Zimt und das Vanillemark in einer Schüssel miteinander vermengen und glattrühren.

5. Zum Schluss die gebackenen Mäuse mit dem Traubenragout auf einem flachen Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und den Dip dazu servieren.