

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Christoph Krauli Held

Karamellisierter Ziegenkäse auf Rote Rüben Carpaccio mit Kletzenbrotcroustons

Zutaten

(4 Personen)

Für den Ziegenkäse

- 200 g Ziegenkäse (eine Rolle)
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Honig
- eine Prise Kreuzkümmel

Für das Rote Rüben Carpaccio

- 2-3 Rote Rüben (gekocht)
- ein Schuss Sojasauce
- 1 EL Haselnussöl
- 1 EL Olivenöl
- eine Prise Salz
- eine Prise Orangenpfeffer (alternativ Orangenabrieb)

Für die Kletzenbrotcroustons

- 1 Kletzenbrot
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Butterschmalz

Für die Garnitur

- Sprossen
- Basilikumblätter
- Mizuna

Zubereitung

1. Für das Carpaccio zuerst die gekochten roten Rüben mit einem Trüffelhobel in feine Scheiben hobeln.

2. Für den karamellisierten Ziegenkäse den Käse in 4 Stücke schneiden. Dann die Oberfläche vom Käse mit Honig einstreichen und mit Vanillezucker und Kreuzkümmel würzen. Anschließend mit einem Bunsenbrenner abflämmen (karamellisieren). Nun den Käse bei 40° C Umluft im Rohr bis zum Servieren warmhalten.

Tip: Wenn man keinen Bunsenbrenner zuhause hat, kann man den Käse auch bei Oberhitze auf oberster Schiene im Rohr kurz heiß karamellisieren.

3. Nun die gehobelten roten Rüben in einer Schüssel mit Sojasauce, Haselnussöl, Olivenöl, einer Prise Salz und etwas Orangenpfeffer marinieren.

4. Für die Kletzenbrots croutons das Kletzenbrot in feine Scheiben schneiden, in einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, Vanillezucker hinzugeben und das Kletzenbrot auf beiden Seiten anbraten.

5. Zum Schluss den Ziegenkäse aus dem Rohr nehmen, das rote Rüben Carpaccio mit dem karamellisierten Ziegenkäse mittig auf einen Teller setzen, die Croutons dazu legen und mit Sprossen, Basilikumblätter und Mizuna dekorieren.