

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kräuter-Frischkäse mit grünem Spargel-Salat und salzigen Buchteln

Koch: Bernd Konrath

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kräuter-Frischkäse

- 400 g Frischkäse
- Rapsöl zum Anbraten
- 4 EL brauner Rohrzucker

Für den Spargel-Salat

- 2 Bund grünen Spargel
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 2 EL Kristallzucker
- ein Schuss Holunder-Essig
- Salz
- Pfeffer

Für die salzigen Buchteln

- 400 g Weizenmehl (glatt)
- 10 g frische Germ
- 18 g Kristallzucker
- 12 g Salz

Quelle: ORF extra

- 125 ml Wasser
- 135 ml Milch

Zubereitung

Am Vorabend:

Für die Optik: Die Hälfte der Radieschen waschen, vom Grün befreien, vierteln und über Nacht in etwas Holunder-Essig einlegen, damit sie durchgehend die rosa Farbe der Schale annehmen.

Am Kochtag:

1. Zuerst das Rohr auf 210° C Umluft vorheizen. Dann für die salzigen Buchteln das Weizenmehl, die Germ, den Kristallzucker, das Salz, das Wasser und die Milch in eine Schüssel geben und die Masse in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig anschließend an einem warmen Platz zirka 20 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit für den Spargel-Salat den grünen Spargel schälen, das holzige Ende abschneiden, die Spargel-Stangen in einem Topf in gut gesalzenem Wasser kurz blanchieren und dann in kaltem Wasser abschrecken. Den gekochten Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.

3. Nun die vom Vortag eingelegten Radieschen zum Spargel geben. Die restlichen Radieschen waschen, vom Grün befreien, vierteln und ebenfalls dazugeben. Den Schnittlauch feinschneiden und auch begeben. Alles mit einer Marinade aus Holunder-Essig, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und Kristallzucker abschmecken.

4. Den Teig nach dem Rasten zu einem langen Strang formen und diesen in etwa 50 g schwere Stücke teilen. Die Teig-Stücke nun mit den Händen zu runden Buchteln schleifen, diese in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben, nochmal 10 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Rohr 8 Minuten bei 210° C und danach 10 Minuten bei 180° C Umluft backen, dann herausnehmen.

5. Nun den Frischkäse in vier Stücke schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Rapsöl anbraten. Sobald sie etwas Farbe genommen haben, wenden, mit dem braunen Zucker bestreuen und in der Pfanne karamellisieren lassen.

6. Zum Schluss den grünen Spargel-Salat in einem tiefen Teller anrichten, den karamellisierten Frischkäse daraufsetzen und die salzigen Buchteln dazu servieren.