

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

Fotocredit: Simeon Baker



Pochierte Creme vom Bio-Schafstopfen mit eingemachten Brombeeren, Hafer-Haselnussstreusel und Sauerklee

Koch: Lukas Schmiderer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Bio-Schafstopfencreme

- 150 g Bio Schafstopfen
- 100 g Sauerrahm
- 25 g Kristallzucker
- 10 g Maisstärke
- 1 Ei
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 4 kleine Gläser

Für die eingemachten Brombeeren

- 30 g Kristallzucker
- 200 ml roter Portwein
- 200 ml Johannisbeersaft
- Zimt
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Kardamomkapseln

Quelle: ORF extra

- 5 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- Saft einer ½ Zitrone
- Maisstärke zum Binden
- 125 g frische Brombeeren

Für die Hafer-Haselnussstreusel

- 30 g Haferflocken
- 30 g Haselnüsse gerieben
- 60 g Butter
- 60 g Kristallzucker
- Zimt

Für das Sauerkleesorbet

- 500 ml Buttermilch
- 2 EL Staubzucker
- 20 g Zitronensaft
- ein Bund Sauerklee

Für die Garnitur

- frische Brombeeren
- frischer Sauerklee

Zubereitung

1. Für die eingemachten Brombeeren zuerst den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Portwein und dem Johannisbeersaft ablöschen. Dann den Zitronensaft und die Gewürze dazugeben und leicht köcheln lassen, bis der Sud auf ein Drittel reduziert ist. Nun den Sud mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maisstärke abbinden und die frischen Brombeeren im noch warmen Sud einlegen.

2. Für die Bio-Schafstopfencreme den Bio Schafstopfen, den Sauerrahm, den Kristallzucker, die Maisstärke das Ei, das Vanillemark und den Zitronenabrieb in einer Schüssel verrühren und je zirka 70 g in kleine Gläser füllen. Diese anschließend bei 170°C Ober-Unterhitze etwa 8 Minuten im Rohr garen.

3. Für die Hafer-Haselnussstreusel die Haferflocken, die geriebenen Haselnüsse, die Butter, den Kristallzucker und etwas Zimt zu einem Teig verkneten, diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bröseln und bei 165° C Heißluft langsam im Rohr backen.

4. Für das Sauerkleesorbet die Buttermilch, den Staubzucker, den Zitronensaft und den Sauerklee in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab fein mixen und in der Eismaschine frieren.

Tipp: Wenn man keine Eismaschine zuhause hat, kann man die Buttermilch durch 300 g Joghurt ersetzen und statt einem Sorbet eine feine Creme herstellen.

5. Zum Schluss die Gläser mit der Bio-Schafskäsetopfencreme sowie auch die Hafer-Haselnussstreusel aus dem Rohr nehmen. Ein paar Streusel und eingemachte Brombeeren auf die Creme ins Glas geben und mit einem Sauerklee-Blatt garnieren. Das Sauerkleesorbet daneben gemeinsam mit ein paar frischen Brombeeren auf einem flachen Dessertteller anrichten, servieren und genießen.