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

Fotocredit: Simeon Baker

Gastkoch: Christoph Krauli Held

Rüben Naanbrot mit Goiserer Schaf-Ricotta, mariniert mit Thymian und Orange

Zutaten
(4 Personen)

Für das Naanbrot

- 100 ml Milch
- 250 g Mehl (glatt)
- 1 TL Trockenhefe
- ½ TL Salz
- eine Prise Zucker
- ½ TL Backpulver
- 1 EL Rote Rüben Pulver (alternativ ein Schuss Rote Rüben Saft)
- 1 EL Olivenöl zum Anbraten

Für die Garnitur

- 200 g Schaf-Ricotta
- ein paar Thymianblätter
- ein Paar Petersilienblätter
- 1 Orange (Abrieb)
- 1 Zitrone (Abrieb)
- 4 EL Senfkaviar
- 2 EL Honig
- eine Prise Meersalz

Zubereitung

1. Für das Naanbrot das Mehl, die Milch, das Rote Rüben Pulver, den Zucker, das Salz, die Trockenhefe und das Backpulver in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Tipp: Sollte der Teig zu trocken sein, einfach noch etwas Wasser hinzugeben. Sollte der Teig zu feucht sein, ein wenig Mehl dazugeben.

2. Den Teig dann eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur zugedeckt rasten lassen.

3. Nach dem Rasten den Teig in kleine Stücke teilen und mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dann kleine Fladen formen und erneut dünn auswalken.

4. Die dünnen Fladen in einer Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. Die Naanbrotfladen dürfen gut geröstet sein.

5. Nun die Naanbrote auf einen Teller legen und Ricotta in Tupfen daraufsetzen.
Den Abrieb von einer Orange und einer Zitrone auf dem Ricotta verteilen und mit Senfkaviar, Thymianblättern, Petersilienblättern und grobem Meersalz abrunden.

Tipp: Um Ricotta selbst zu machen einfach etwas Schafsmilch in einem Topf auf 72° C erhitzen, mit einem Schuss Zitronensaft zum Stocken bringen, in ein Geschirrtuch einwickeln, wie eine Tasche oben mit einem Faden zusammenbinden und über Nacht abtropfen lassen, sodass sich die Molke absetzt.

Quelle: ORF extra