

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

Fotocredit: Simeon Baker



Schafkäse-Krapferl auf Chinakohl-Buchweizensalat

Köche: Christoph Gürtler und Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für den Salat

- 500 g Chinakohl
- 1 rote Zwiebel
- 50 ml Apfelessig
- 50 ml Erdnussöl
- 120 g Buchweizen (für 1 Stunde in kaltem Wasser eingeweicht)
- Salz
- Zucker
- Pfeffer

Für die Schafkäse-Krapferl

- 200 g Schaffrischkäse
- 110 g griffiges Mehl
- 60 g Buchweizenmehl
- 2 EL Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 2 Eiweiße
- 200 ml Wasser (eiskalt)
- Salz
- etwas glattes Mehl zum Wälzen
- 400 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für den Buchweizen-Backteig für die Schafskäse-Krapferl das griffige Mehl, das Buchweizenmehl, die Maisstärke, das Backpulver, das eiskalte Wasser und etwas Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig mixen. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und ein Drittel davon in die Teigmasse einrühren. Die restlichen zwei Drittel vom Schnee vorsichtig unter die Teigmasse heben.

2. Für den Salat zuerst den Chinakohl halbieren, den Strunk herausschneiden und in 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Diese nun in einen Topf geben und gut einsalzen, zuckern und pfeffern. Die rote Zwiebel schälen, halbieren, den Strunk rausschneiden, in feine Spalten schneiden und zum Chinakohl geben.

3. Den Chinakohlsalat nun mit Erdnussöl und Apfelessig marinieren. Den eingeweichten Buchweizen in Salzwasser weichkochen, durch ein Sieb abgießen und direkt warm unter den Chinakohlsalat mischen.

Tipp: Sobald violetter Chinakohl erwärmt wird verliert er an Farbe und wird eher rosa. Wenn man einen kleinen Spritzer Säure (Essig oder Zitronensaft) dazugibt, wird er wieder violett.

4. Nun den Schafskäse in 2-3 cm große Würfel schneiden, in Mehl wälzen, auf Zahnstocher aufspießen (je Zahnstocher einen Würfel) und durch den Backteig ziehen. Das Öl in einem breiten Topf auf ca. 170° C erhitzen und die Spießchen direkt ins heiße Öl legen. Etwa 3 Minuten lang goldgelb backen (eher hell), auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

5. Zum Schluss den lauwarmen Chinakohl-Buchweizen-Salat in einer Schüssel anrichten, je zwei Schafskäse-Krapferl dazugeben und mit etwas frischem Kerbel garnieren.