

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Jamie Harrison



Soda Bread mit Dulse-Algen-Butter und süßem Gurken-Relish

Köchin: Tracey Jeffrey

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Soda Bread

- 150 g Weizenmehl (glatt)
- 1 TL Backpulver
- 150 ml Buttermilch
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Dulse-Algen-Butter

- 150 g Butter
- 30 g getrockneten Dulse-Algen

Für das Gurken-Relish

- 1 Salatgurke
- 2 Selleriestangen
- 1 rote Paprika
- ½ Zwiebel
- ½ TL Salz
- 1 EL Kristallzucker
- 5-6 EL Essig nach Belieben
- ½ EL Senfkörner
- ½ TL Kurkuma

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für das Soda Bread zuerst einen Teig zubereiten. Hierfür das Weizenmehl und das Backpulver in eine Schüssel geben und die Buttermilch mit den Händen untermengen. Anschließend den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einer Kugel formen und diese ganz vorsichtig mit den Handballen flachdrücken.
2. Nun den Teig mit einem in Mehl getauchten Messer vierteln und die Teigstücke anschließend ohne Fett auf eine Grillplatte (oder in eine beschichtete Pfanne) legen. Das Brot so lange backen, bis es an der Unterseite leicht gebräunt ist. Wenn man mit der Hand darauf klopft, muss es sich hohl anhören – dann kann es gewendet werden. Den Vorgang auf der zweiten Seite wiederholen und danach das Brot etwa 40 Sekunden lang aufstellen, sodass auch die schmalen Seiten gebräunt werden. Anschließend von der Grillplatte nehmen.
3. Für das Gurken-Relish die Salatgurke, die Selleriestangen, die rote Paprika und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und alles in einen kleinen Topf geben. Dann das Salz, den Essig, die Senfkörner und das Kurkuma begeben, durchrühren und auf dem Herd leicht erhitzen. Nun den Kristallzucker dazugeben und das Relish unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht.
4. Für die Dulse-Algen-Butter die weiche Butter mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken und die getrockneten Dulse-Algen hineinmischen.
5. Zum Schluss das Soda Bread quer aufschneiden, mit der Dulse-Algen-Butter bestreichen und gemeinsam mit dem Gurken-Relish genießen.