

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

Fotocredit: Simeon Baker



Topfenpitzockel mit Rahmwirsing und Speckchip

Koch: Simone Furtlehner

Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 300 g Roggenmehl
- 300 g Topfen
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- evtl. etwas Milch
- 1 Dressierbeutel

Für den Rahmwirsing

- 1 Wirsingkopf
- 100 g Bauchspeck-Scheiben
- 250 ml Obers
- 150 g Bergkäse
- Salz

Für den Speckchip

- 4 Scheiben Bauchspeck
- Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Garnitur

Quelle: ORF extra

- frische Gartenkresse

Zubereitung

1. Für die Topfenpitzockel das Roggenmehl, den Topfen, die Eier, Salz und Pfeffer in einen Rührkessel geben und in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Die Teigmasse danach in einen Dressierbeutel füllen.

Tipp: Sollte die Teigmasse zu fest sein, einfach einen kleinen Schluck Milch unterrühren.

2. Nun ein Ofengitter über einen Topf mit kochendem Salzwasser legen und den Teig mit dem Dressierbeutel darüber spritzen. Dann mit einer harten Teigspachtel abstreifen, sodass der Teig ins Wasser fällt. Die Pitzockel einmal aufkochen lassen und im Anschluss in Eiswasser abschrecken und abseihen.

3. Für den Rahmwirsing die Wirsingblätter in feine Streifen schneiden (ca. 1 cm) und diese kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und dann direkt in Eiswasser abschrecken.

4. Den Bauchspeck in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Dann mit dem Obers aufgießen und mit Salz abschmecken. Den blanchierten Wirsing, die Topfenpitzockel und den geriebenen Bergkäse hinzufügen und gut vermengen.

5. Für die Speckchips die Bauchspeck-Scheiben in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl ausbacken und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Zum Schluss die Topfenpitzockel mit dem Rahmwirsing und je einem Speckchip in einem tiefen Teller anrichten und mit frischer Gartenkresse garnieren.