

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Ziegenkäsebällchen im Backteig

Koch: Matthias Seidl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Backteig

- 60 g Mehl (glatt) für den Teig
- 30 g Maisstärke
- 2 Msp. Backpulver
- 2 Msp. Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- 100 ml Bier

Für den Ziegenkäse

- 4 Ziegenkäsebällchen
- etwas Mehl (glatt) zum Mehlieren
- neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
- 4 Holzspieße

Für den Rosmarinschaum

- 50 g Butter
- 200 g Zwiebeln
- 80 ml Weißwein

- 300 ml Gemüsefond
- 120 ml Obers
- Salz
- 3-4 Rosmarinzweige

Für die Schmorzwiebeln

- 2 Zwiebeln
- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz
- 2 Thymianzweige

Für die Garnitur

4 Petersilienblätter

Zubereitung

1. Für den Rosmarinschaum die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und diese in der Pfanne andünsten. Anschließend mit Salz und fein gehacktem Rosmarin würzen, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Flüssigkeit aufkochen lassen, das Obers beigeben, durch ein Sieb in ein hohes Gefäß abseihen und mit einem Stabmixer schaumig mixen.
2. Für die Schmorzwiebeln die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anrösten und mit Salz und gerebeltem Thymian würzen.
3. Für den Backteig das Mehl, die Maisstärke, das Backpulver, das Paprikapulver und das Salz in eine Schüssel geben und vermengen. Dann das Bier mit einem Löffel einrühren.
4. Nun den Käse aus gut abtropfen lassen, leicht mehlieren und je auf einen Holzspieß stecken. Den Käse auf dem Spieß danach durch den Backteig ziehen und direkt in einem Topf in 170° C heißem Pflanzenöl (mind. 4 cm hoch) frittieren. Sobald der Käse eine goldgelbe Farbe hat, diesen aus dem Öl nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Zum Schluss die Schmorzwiebeln mittig auf einem flachen Teller platzieren, den Rosmarinschaum rundherum anrichten und je ein gebackenes Ziegenkäsebällchen darauflegen. Das Gericht mit frischen Petersilienblättern garnieren.