

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Gebackener Ziegenfrischkäse auf Rote Rüben Ragout

Koch: Christoph "Krauli" Held

Kreatives Frühlingsgericht für 4 bis 6 Personen

ZIEGENBÄLLCHEN:

12 bis 16 Ziegenfrischkäsebällchen oder 300 g Ziegenfrischkäse
2 frische Eier
120 g Brösel
100 g griffiges Mehl
250 g Butterschmalz oder 300 ml Öl
Salz & Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Rosmarin und/oder Thymian

ROTE RÜBEN RAGOUT:

300 g Rote Rüben, gekocht
200 ml Rote Rübensaft
½ TL Maisstärke
Kreuzkümmel
Bio Orangenzesten
1 EL Honig
1 Schuss Balsamico Essig
Salz und Pfeffer

1. Rosmarin und/oder Thymian fein hacken und vorsichtig mit den Eiern, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Die Ziegenfrischkäsebällchen zuerst in Mehl wenden, durch das zerschlagene Ei ziehen und mit Brösel panieren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

2. Öl bzw. Butterschmalz auf ca. 160°C erhitzen und anschließend vorsichtig die Bällchen goldgelb frittieren.
3. Die gekochten Roten Rüben abtropfen und in kleine sehr gleichmäßige Würfel schneiden. In der Zwischenzeit den Rote Rübensaft auf die Hälfte einreduzieren.
4. Die Maisstärke in kaltem Wasser verrühren (Klumpen frei) und dann in den heißen Rote Rübensaft verquirlen.
5. Alle Gewürze, Balsamico Essig und Honig in die Flüssigkeit geben und abschmecken. Am Schluss die Orangenzesten frisch dazugeben.
6. Alles zusammen in einem tiefen Teller anrichten und genießen.