

Buchweizen/Topfen/ Rote Rüben/Rinderspeck

Rezept von Viktoria Stranzinger - www.cookupkitchen.at / 4 Portionen

Zutaten

Buchweizenlaibchen

140 g Buchweizen
Salz Pfeffer, Lorbeerblatt
150 g Mangold/Spinat frisch
150 g Topfen
100 g Joghurt
150 g Schaf- oder Ziegenfrischkäse
(schnittfest, soll ähnliche Konsistenz
wie Feta haben)
2 TL Knoblauchzehen, fein gehackt
50 g Erdnüsse gehackt (alternativ Hanf-
samen, Kürbiskerne etc.) zum Wälzen
Öl zum Braten
1-2 Eier

Rote Rüben Rahm

300 g Rote Rüben (z.B. Chioggia) –
mit jungem Grün (alternativ Radies-
chen, Goldrüben etc.)
200 g Sauerrahm
1 EL Öl (Raps, Hanf, Distel etc.)
1 Zitrone
Apfelessig
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer

Selleriecreme

50 g Spinat
50 g Selleriegrün
Salz, Pfeffer, Knoblauch

Rinderspeck

16 Scheiben dünn geschnitten

Zubereitung

Buchweizenlaibchen:

250 ml Wasser etwas Salz und einem Lorbeerblatt aufkochen; den gewaschenen Buchweizen, zugeben, ca. 15 Minuten köcheln lassen; dann von der Hitze nehmen und zugedeckt quellen lassen; Lorbeerblatt entfernen.

Mangold oder Blattspinat grob hacken. Den Schaf- bzw. Ziegenfrischkäse zerbröseln und mit Topfen, Mangold/Spinat zum gekochten Buchweizen geben; Knoblauch und rohes Ei beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und danach gut vermengen.

Mit feuchteten Händen Laibchen oder Kugeln formen und in gehackten Erdnüssen wälzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Laibchen/Kugeln beidseitig knusprig ausbacken; auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Rote Rüben Rahm:

Rüben fein hobeln. Sauerrahm, Öl, Salz, etwas Zitronensaft, Apfelessig, sowie Schnittlauch zugeben und mit Pfeffer pikant würzen.

Selleriecreme:

Selleriegrün und Spinat in Salzwasser blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und im Tiefkühlfach abkühlen lassen. Mit etwas Flüssigkeit fein mixen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Mit Rinderschinken anrichten.