Nah&Frisch



Lukas Nagl, Katharina Seiser, Fotos: Thomas Apolt Professional

Lauwarmer Schaffrischkäse mit Molkesauce und Rhabarberchutney

Griaß di Rezepte | Frühling | Käse | Obst | Österreichisch | Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für das Chutney Rhabarber putzen (schälen nicht nötig), Stangen je nach Dicke längs vierteln oder achteln und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Äpfel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, Ingwer mit einem kleinen Löffel abschaben/schälen und fein hacken. In einen Topf mit dickem Boden Zucker einstreuen, auf mittlerer bis hoher Hitze erhitzen, bis der Zucker schmilzt und hellbraun karamellisiert, dabei nicht rühren. Zwiebelwürfel mit dem Sonnenblumenöl dazugeben, kurz anschwitzen. Ingwer, Äpfel und Rha- barberwürfel zugeben und kurz mit an- schwitzen. Wacholderbeeren andrücken und zugeben. Mit Himbeeressig ablöschen, falls nötig etwas Wasser zufügen. 10 Minuten köcheln lassen. Leicht salzen und eventuell noch mit etwas Essig nachsäuern. Heiß in ein sauberes Rex- oder Schraubglas abfüllen und gut verschließen.
Für die Molkesauce Molke mit Gewürzen und Lorbeer in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren. Mit der angerührten Maisstärke abbinden und einmal aufkochen. Zur Seite ziehen. Die eiskalte Butter langsam Stück für Stück zufügen und mit dem Spiralbesen emulgieren. Mit Salz und Crème fraîche abschmecken.
Für die Gupferl den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Gupferl darin ca. 10 Minuten leicht erwärmen (nicht zu lange und nicht zu heiß, sonst zerfallen sie). Auf Teller um- heben, mit der heißen Sauce übergießen. Etwas Rhabarberchutney auf den Tellern verteilen. Mit Wildkräutern und Estragonöl garnieren.

Zutaten

FÜR DAS RHABARBERCHUTNEY:

- 300 g Rhabarber
- 2 kleine Äpfel (100 g Apfelwürfel)
- 150 g Zwiebeln
- 20 g frischer Ingwer
- 80 g Gelierzucker 2 : 1
- 2 EL neutrales Sonnenblumenöl
- 8 Wacholderbeeren
- 50 ml Himbeeressig (alternativ Rotweinessig)
- Salz
- 4 Schaffrischkäsegupferl mit Molke (à 100 g und insg. 400 g Molke)

FÜR DIE MOLKESAUCE:

- 400 g Molke von den Schaffrischkäsegupferln
- je 1 TL Anis, Koriander und Fenchel (ganz)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Maisstärke, mit 2 EL Wasser angerührt
- 150 g eiskalte Butter in Stücken
- Salz
- 20 g Crème fraîche

SONSTIGES:

- Taubnesselblüten (alternativ

Wildkräuter oder Rucola)

Estragonöl (alternativ Olivenöl)