

GUSTO / Dieter Brasch

Professional

Überbackene Selchfleischhörnchen

Hauptspeise

Hausmannskost

Nudelgerichte

Österreichisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Mini Hörnchen nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Rohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine große Auflaufform oder 4 kleine Formen mit Butter ausstreichen und mit der Hälfte der Brösel ausstreuen.

Lauch längs halbieren und klein schneiden. Selchfleisch klein schneiden. Eier trennen. Die weiche Butter cremig mixen, Dotter nach und nach untermischen. Abtrieb mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat würzen. Zuerst Topfen, dann Hörnchen, Selchfleisch, Lauch, Petersilie und Kren unterrühren. Eiklar mit 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen, die Hälfte in die Hörnchenmasse einrühren, übrigen Schnee locker unter die Masse heben.

Masse in die Auflaufform füllen, mit Gouda und den übrigen Bröseln bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und im Rohr (Gitterrost) ca. 50 Minuten backen.

Tipp: Je nach Geschmack kann man das Selchfleisch durch gekochten Schinken ersetzen.



Zutaten

300 g Recheis Goldmarke
Mini Hörnchen

3 EL Semmelbrösel

150 g Lauch

300 g gekochtes Selchfleisch
(oder optional gekochter
Schinken)

3 mittlere Eier

120 g weiche Butter

250 g Topfen

30 g Petersilie (fein gehackt)

40 g frischer Kren (gerissen)

50 g geriebener Gouda

2 EL zerlassene Butter

Salz

Pfeffer

Muskat

etwas Butter zum Einfetten
der Form