Nah&Frisch



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