Vegetarisch

Schafstopfen-Paradeiser-Shot

Vorspeise
Rezeptart

60 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

30 Minuten (Paradeiser-Fond)

Zutaten für 4 Portionen

Paradeiserfond:
1 kg Paradeiser
1 EL Zucker
1 – 2 Spritzer (Tomaten-) Essig
50 g Basilikum (frisch) oder Oregano mit etwas Thymian
Gewürze: Salz, Pfeffer, Koriander gemahlen

Schafstopfencreme:
250 g Schafstopfen
1 EL Estragon Senf
1 Blatt Gelatine

Kataifiteig-Pralinen:
1/3 der Topfencreme
1 Ei
2 – 3 EL Brösel
150 g Kataifiteig (im griechischen Spezialitäten-Handel; alternativ türkische Yufka- bzw. Filo-Teigblätter)
Gewürze: Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen

Garnierung:
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Paradeiserfond: Zwei Paradeiser für die Fertigstellung am Ende beiseitelegen. Restliche Paradeiser waschen und in grobe Würfel schneiden, Zucker, Essig und Gewürze zugeben. Basilikum waschen, grob zerreißen, unter die Paradeisermasse mischen und alles mit einem Kartoffelstampfer grob pürieren (nicht mixen!). Masse für ca. 1/2 Stunde kühl stellen. Anschließend in ein Etamin (= feines Sieb) geben, die gesamte Flüssigkeit abrinnen lassen und auffangen (funktioniert auch gut mit einem sauberen Geschirrtuch bzw. Küchenrolle). Diesen Paradeiserfond bei Bedarf nochmals abschmecken (soll sehr intensiv sein, wie würzige Suppe) und kalt stellen

Schafstopfencreme: Den Schafstopfen mit Senf abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, ausdrücken, mit 2 – 3 EL vom Paradeiserfond erwärmen und unter die Topfenmasse rühren. 2/3 der Schafstopfencreme in Gläser geben (spritzen) und kalt stellen.

Für die Kataifiteig-Pralinen den Rest der Topfencreme mit den Gewürzen, einem Ei und Brösel mischen, zu 2 – 3 cm Kugel formen und mit dem Teig umwickeln. Diese Kugeln im Backrohr bei 190 °C für 7 Minuten backen.

Fertigstellung: 2 Paradeiser schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und in die Gläser zum Schafstopfen geben. Alles mit dem kalten Paradeiserfond aufgießen und mit einigen Tropfen Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verfeinern.

Tipp: Damit die Haut leicht von den Paradeisern abgeht, einfach die Haut im Kreuz einschneiden und kurz in kochendes Wasser legen.

Rezept von Patrick Spenger / Foto: Stefan Kristoferitsch