



SWR-Fernsehen
Serviceprogramm
Kaffee oder Tee?
76522 Baden-Baden

Frischkäse

von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Sendung vom 02.06.2014
(ES beim WDR am 04.04.2008)

Ziegenkäsknödel mit Spinat

Entweder ein hübscher Zwischengang in einem großen Menü, aber auch gut als Vorspeise oder kompletter Imbiss geeignet. Hübsch sind die kleinen weißen Knödelchen auch als Einlage in einer Tomatensuppe oder in einer Kräutercremesuppe.

Zutaten für vier Personen:

40 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
300 g Ziegenfrischkäse
40 g Mehl
60 g Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Zitronenschale
Muskat oder Macis (Muskatblüte)

Für die Spinatsoße:

500 g Spinat oder 300 g Tiefkühlblattspinat
Salz
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
4 EL Sahne
Pfeffer
Muskat
1 Messerspitze Rosenpaprika
etwas Brühe

RENEPTE

Für die Paprikabutter:

50 g Butter

2 gehäufte EL Delikatesspaprika

Rosenpaprika nach Geschmack

Für die Salbeibutter:

4 EL Butter

1 Handvoll Salbeiblätter

2 gehäufte EL Pinienkerne

blättrige Haselnüsse oder auch Walnüsse gehackt

Die zimmerwarme Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren, nach und nach das ganze Ei und Eigelb hinzufügen. Schließlich den Frischkäse, Mehl und Brösel einarbeiten. Abgeriebene Zitronenschale hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zugedeckt eine halbe Stunde ruhen und quellen lassen. Dann mit angefeuchteten Händen kleine Knödel formen und 10 bis 15 Minuten in sanft wallendem Salzwasser gar ziehen lassen. (Vorher den Probeknödel nicht vergessen!)

Für den Spinat die Blätter in Salzwasser sekundenlang blanchieren, eiskalt abschrecken und gut ausdrücken. Eine fein gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch in Butter weich dünsten, die zerzupften Blätter oder den angetauten Tiefkühlspinat hinzufügen und mischen. Den Rahm angießen und kräftig würzen. Aufkochen, mit dem Pürierstab glatt mixen und mit einem guten Schuss Brühe auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Auf einen Teller zunächst einen dicken Klecks Spinatsoße geben, darauf drei bis vier Knödel setzen und mit Paprikabutter umrahmen. Dafür einfach etwas Paprika in Butter anrösten. Oder die Knödel mit Salbeibutter servieren: Dafür die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Salbeiblätter in Streifen schneiden und darin anrösten, auch die Pinienkerne mitrösten. Schließlich mit Nüssen überstreut servieren.

Tipp: Nicht nur die Butter, auch die Eier sollten Zimmertemperatur haben, damit sie sich gut verbinden – andernfalls kühlt die Butter zu rasch ab, wenn sie eingearbeitet wird, und flockt aus. Falls dies passiert ist: Mit dem Mixstab alles gründlich aufmixen, dabei einen Löffel warmes Wasser hinzufügen.

Getränk: ein kräftiger Weißwein.

Quark-Öl-Teig

Zutaten für ein Backblech oder eine Springform von 30 Zentimetern Durchmesser:

circa 350 g Mehl

100 g Schichtkäse oder Magerquark

100 g Frischkäse

4 EL Öl (für den süßen Teig Haselnussöl und für den salzigen Teig Olivenöl)

1 Ei (oder zwei Eigelbe)

3 EL Zucker

1 Prise Salz für einen süßen Teig, 1 gestrichener TL Salz und 1 Prise Zucker für die salzige Version

1 gestrichener TL Backpulver abgeriebene Zitronenschale

Mehl und Backpulver durch ein Sieb auf die Arbeitsfläche häufeln. In die Mitte Quark, Frischkäse, Öl und Ei (oder nur Eigelbe) geben, Zucker und Salz sowie Zitronenschale hinzufügen. Mit den Händen rasch zusammenkneten, bis der Teig eine angenehm formbare Konsistenz hat. Zu einer Kugel formen, in einen Gefrierbeutel stecken und eine halbe Stunde kalt stellen.

Lauchquiche mit zweierlei Käse

Zutaten für vier Personen:

1 Rezept salziger Quark-Öl-Teig mit Olivenöl
Butter für die Form

Für den Belag:

3 Lauchstangen

400 g Schicht-, Frischkäse oder Ricotta

4 Eier

2-3 EL Milch

Salz

Pfeffer

Muskat

Cayennepfeffer

100 g frisch geriebener Käse (zum Beispiel Emmentaler oder Pecorino)

eventuell ½ rote Paprikaschote

Den Teig wie beschrieben ansetzen und zum leichteren Ausrollen circa 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Schließlich dünn ausrollen und eine gefettete Springform (oder auch ein Backblech) damit auskleiden.

Für den Belag den Lauch putzen, dicke Außenblätter entfernen, nur das Weiße, Zarte verwenden. Schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Frischkäse mit der Milch glatt rühren, dabei die Eier einarbeiten (kann auch per Handrührer oder Mixstab geschehen) und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

Am Ende den Käse und den abgetropften Lauch unterrühren.

Diese Masse auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen. Nach Belieben

eine halbe rote Paprikaschote in dünne Streifen schneiden und darüberstreuen.

Bei 200 Grad Celsius Heißluft (220 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) möglichst weit unten im Backofen circa 25 bis 30 Minuten backen, bis der Boden schön gebräunt und knusprig und der Belag gestockt ist. Falls er dabei zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Die Quiche noch warm servieren. Als Häppchen zum Glas Wein kann man sie auch statt in schmale Tortenstücke in bissengroße Quadrate schneiden, die man aus der Hand essen kann.

Getränk: Wir haben einen herzhaften Silvaner aus Franken dazu getrunken.

Herzhaftes Frischkäsegebäck

Zutaten für vier bis sechs Personen:

1 Rezept Quark-Öl-Teig
Mehl zum Ausrollen
1 Ei und Sahne zum Bestreichen

Für die Füllung:

100 g Bergkäse oder junger Pecorino
1 Bund glatte Petersilie (oder Schnittlauch)
100 g durchwachsener Speck (oder gekochter Schinken)
50 g Magerquark oder Frischkäse

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Für Hörnchen gleichschenklige Dreiecke ausschneiden – je nach gewünschter Größe zwischen 6 und 10 cm Kantenlänge. In die Mitte der schmalen Seite jeweils ein Häufchen Füllung setzen, dann so aufrollen, dass die Spitze des Dreiecks nach oben zeigt. Die Seiten zu einem Hörnchen biegen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Mit verquirltem Ei und Sahne bepinseln.

Oder Rechtecke ausschneiden, mit etwa fingerlanger Kante, Füllung in die Mitte setzen, aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech setzen und mit Ei bepinseln.

Für Schnecken den Teig zu einer Fläche von etwa 20 mal 10 Zentimetern ausrollen. Füllung darauf verstreichen. Die Teigfläche aufwickeln, quer in fingerdicke Scheiben schneiden, auf die Schnittfläche setzen und etwas flach drücken. Ebenfalls mit Ei bepinseln.

Für Windräder Quadrate ausschneiden. Von jeder Ecke 2 Zentimeter Richtung Mitte einschneiden. In die Mitte einen Klecks Füllung setzen. Die Ecken jeweils zur Mitte einklappen, sodass die Füllung davon bedeckt ist. Mit Ei bepinseln.

Das Gebäck bei 200 Grad Celsius circa 10 bis 15 Minuten (je nach Größe) golden backen.

Getränk: Sekt oder Champagner zum Aperitif. Natürlich geht auch ein Pils oder ein frischer Weißwein, etwa ein säurebetonter Riesling von der Nahe.

Süße Frischkäseteilchen

Zutaten für sechs Personen:

1 Rezept gesüßter Quark-Öl-Teig
Butter für die Form
1 Ei und Sahne zum Bestreichen
100 g Erdbeermarmelade
3-4 EL Rosinen
3 EL Zitronen- oder Orangenlikör
150 g Schafsquark, Frischkäse oder Schichtkäse

Den Teig wie beschrieben zubereiten und circa 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Für Hörnchen und Windräder Dreiecke und Quadrate ausschneiden, jeweils einen Klecks Quark in die Mitte setzen, mit eingeweichter Rosine oder Erdbeerkonfitüre füllen.

Die Teilchen zusammenklappen, mit verquirltem Ei einpinseln und bei 200 Grad Celsius circa 10 bis 15 Minuten backen.

Getränk: Espresso, Kaffee oder Tee.

Zitronenpizza

Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 Rezept süßer Quark-Öl-Teig
- 2 EL Schafsqquark oder Frischkäse
- 2 EL Zucker
- 1 Eigelb
- 6 EL Zitronensaft
- 1 Zitrone

Den Teig wie beschrieben zubereiten, etwa 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Dann Teigböden von jeweils circa 20 bis 22 Zentimetern Durchmesser ausrollen. Für den Belag Quark mit Zucker, Eigelb und Zitronensaft glatt rühren. Dünn auf dem Pizzaboden verstreichen. Die Zitrone auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden, auf der Pizza auslegen und jeweils mit Zucker bestreuen. Auf einem Pizzastein oder Backblech bei 200 Grad Celsius rasch backen, bis der Boden knusprig ist.

Sizilianische Ricottatorte

Zutaten für eine Springform von 24 Zentimetern Durchmesser:

- 100 g blaue Rosinen
- 100 g Sultaninen
- 70 g Korinthen
- 1/8 l Marsala
- 500 g Ricotta
- 4 Eigelbe
- 200 g Zucker
- Schale je einer Zitrone und Orange
- 200 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- je 50 g Pistazien- und Pinienkerne
- nach Geschmack Sukkade
- 4 Eiweiße
- 1 Salzprise
- Butter und Semmelbrösel für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Blaue Rosinen, Sultaninen und Korinthen am besten bereits am Vortag in einer Schüssel mit Marsala benetzen und einweichen. Ricotta mit Eigelben und der Hälfte des Zuckers glatt rühren. Diese Masse mit Zitronen- und Orangenschale würzen. Mehl mit Backpulver durch ein Sieb in die Eiercreme rühren. Dann Rosinen, Sultaninen, Korinthen, Pistazien, Pinienkerne und klein gehackte Sukkade unterziehen und das mit dem restlichen Zucker (sowie einer Prise Salz) steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Form gießen und glatt rütteln. Im auf 170 Grad Celsius (Heißluft) beziehungsweise 190 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten backen. Die fertige Torte (Stäbchenprobe!) in der Form abkühlen lassen. Erst am nächsten Tag auf eine Tortenplatte setzen und dick mit Puderzucker bestäuben.