

Brezen mit Obatzda und Radieserl-Salat

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/08/brezen-mit-obatzda-und-radieserl-salat

Zutaten für 2 Personen

Für die Brezen:

- 100 g Quark
- 4 EL Milch
- 4 EL Öl
- 1 Prise Meersalz
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 1/2 EL Backpulver
- 1 TL Sesamsaat
- 4 Päckchen Natron
- 1 Liter Wasser

Für den Salat:

- 1 Bund Radieschen
- 1 Zitrone
- 5 Zweige Petersilie
- 50 ml Olivenöl
- 1 Prise feines Salz

Für den Obatzda:

- 200 g reifer Camembert (gekühlt)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 250 g Frischkäse
- 4 EL Milch
- 30 ml Birnenbrand
- 10 g braune Butter
- 1 Msp. Knoblauchpulver
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- 1 Prise gemahlener Koriander
- Muskatnuss
- 1 Prise Chilisalz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Brezen Quark, Milch, ein Ei, Öl und Salz verrühren. Mehl und Backpulver sieben und zur Hälfte unter den Quark rühren. Übriges Mehl unterkneten. Teig zu Brezen formen und mit Eigelb bestreichen. Natron mit Wasser mischen und zum Kochen bringen. Die Brezen für 1 Minute dort eintauchen, Sesam darüber streuen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Für den Salat die Radieschen waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Radieschenblätter mit der Petersilie, Zitrone, Öl und Salz in einer Moulinette zu einem Pesto mixen.

Für den Obatzda den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Camembert in kleine Würfel schneiden. Frischkäse mit der Milch glattrühren, Schnittlauch und Camembert untermischen. Butter in einem kleinen Topf ca. 15 Minuten bräunen. Käsemasse mit Butter, Birnenbrand, Knoblauch- und Ingwerpulver, Chilisalz, Paprika, Kümmel, Koriander und Abrieb von der Muskatnuss verrühren und abschmecken.

Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren und die Birnenspalten darin leicht andünsten. Butter hinzufügen, Vanilleschote und Zimt darin ziehen lassen.

Den Obatzda in Form eines flachen Ziegels auf einen Teller streichen und die karamellisierten Birnenspalten darum herumlegen. Die selbstgebackenen Brezen mit Obatzda und Radieserl-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Ingrid Mittica

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. September 2016

Episode: Oktoberfest-Gerichte / O´zapft is