



Rezept:

Wachauer Bauernbrot mit Kernöl Seidenmatjes, eingelegte Radiserl & Erdapfelkäsecreme

Rezept für 4 Personen

Was brauchst denn dazu:

Seidenmatjes: 200g Seidenmatjes • 40ml Hartlieb Kürbiskernöl

Österreichischer Erdapfelkäsecreme: 300 g Kartoffeln, mehlig • 1 Zwiebel • 300g Sauerrahm • 10 g Kümmel • 50g Schnittlauch • Salz • Pfeffer

Eingelegte Radiserl: 300g Radieschen • 100ml Wasser • 100ml Apfelessig Gölles • 40g Zucker

Wildkräuter: 50g Wildkräuter • 20ml Gölles XA Apfelessig

Wie Wird's gemacht:

Seidenmatjes: Den Seidenmatjes in kleine stücke Schneiden und mit Kürbiskernöl marinieren

Österreichischer Erdapfelkäsecreme:

Die mehligten Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Mit der Kartoffelmasse und dem Sauerrahm gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Schnittlauch waschen, fein hacken und untermengen.

Gaumentangotip: Lassen sie die Creme einige Stunden im Kühlschrank ziehen.

Eingelegte Radiserl: Wasser, Zucker den Apfelessig aufkochen und die gewaschen Radieschen heiss überbrühen. Nach dem Auskühlen, die Radiserl in feine Scheiben schneiden

Wildkräuter: Die Wildkräuter mit den Apfelessig marinieren und auf den Seidenmatjes geben.

Zum Anrichten

Mit Wasabi Sesam garnieren.