

essen &
trinken

Dill-Windbeutel mit Meerrettich-Ricotta

Portig in: 1 Stunde

Pro-Portion: Energie: 120 kcal, Kohlenhydrate: 7 g, Eiweiß: 5 g, Fett: 7 g

Mengenangaben in den Zubereitungsschritten beziehen sich auf 20 Einheiten und
müssen vom Portionsrechner auf die angegebene

energie &
protein
1. 2. 3. 4.



ZUTATEN für 10 EINHEITEN

- 12 3 Stiele Dill
- Salt
- 1 20 30 g Butter (weich)
- 300 75 g Mehl
- 1 0,25 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 8 2 Bio-Eier (KL, M)
- 2 0,5 El Kürbiskerne
- 2 0,5 Bund Schnittlauch
- 100 250 g Ricotta
- 100 25 g Tafelmeerrettich (Glas)
- 2 0,5 TL Bio-Zitronenschale (fein abgerieben)
- 4 1 TL Olivenöl
- Pfeffer
- 0,5 Gläser Forellenkaviar (à 50 g)
- Räucherlachs

ZUBEREITUNG! für 20 Einheiten

1. Dillspitzen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Für den Brandteig 250 ml Wasser, 1 TL Salz und Butter in einem kleinen Topf aufkochen, dabei rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Topf vom Herd ziehen, Mehl und Paprikapulver auf einmal zugeben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Topf zurück auf die heiße Herdplatte ziehen und bei milderer Hitze 1-2 Minuten rühren, bis der Teig zum Kloß wird und sich auf dem Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Rührschüssel geben. Eier einzeln nacheinander mit den Knetgabeln des Handrührers unterkneten. Jedes Ei muss vollständig untergearbeitet sein, bevor das nächste zugegeben wird, sodass ein glatter Teig entsteht. Dill zugeben und unterarbeiten.
2. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. 20 Tupfen (à 3 cm Ø) mit je 4-5 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen am besten bei 200 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze 220 Grad, Gas 3-4) auf der untersten Schiene 20-25 Minuten goldgelb backen.
3. Inzwischen Kürbiskerne in einer Pfanne rösten. Abkühlen lassen und grob hacken.
4. Windbeutel kurz abkühlen lassen, mit dem Sägemesser waagrecht halbieren und die Ober- und Unterseiten getrennt vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Füllung Schnittlauch fein schneiden. Ricotta glatt rühren und Meerrettich, Schnittlauch, Zitronenschale und Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung kurz vor dem Servieren in die Windbeutel füllen. Je 1/2 TL Kaviar daraufgeben und mit Kürbiskernen bestreut servieren.

TIPP

Statt Forellenkaviar passt auch Räucherlachs sehr gut zur Meerrettich-Ricotta-Füllung - am besten in feinen Streifen.