

Ziegenkäsepäckchen mit Rhabarber

Rezept von Monika Schudt vom „Berghof“ in Schöllkrippen

Zutaten für 8 Personen:

200 g Mehl

Prise Salz

½ TL Essig

3 EL Öl

100–125 ml Wasser

300–350 g Rhabarber

70 g Honig

1 TL Ingwer feingehackt oder 1 TL Blütenhäubchen (Gewürz von Sonnentor)

3 EL Semmelbrösel

1 TL frische Thymianblätter

3 EL Butter

180 g trockener Ziegenfrischkäse

4 TL brauner Zucker

8 große Radicchioblätter

3 EL Bio-Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Die restlichen Zutaten in die Mulde gießen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem elastischen Teig verarbeiten. Die Teigkugel auf der Arbeitsplatte aufschlagen bis der Teig Zungen wirft, mit etwas Öl einreiben, in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde ruhen lassen.

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Honig mit Ingwer oder dem Blütengewürz in einem Topf bei geringer Temperatur erhitzen. Rhabarber unterrühren und aufkochen lassen. Einen Deckel auf den Topf legen und den Topf vom Herd nehmen.

Die Semmelbrösel mit 1TL Butter anrösten und die Thymianblätter dazugeben. Die restliche Butter schmelzen, den Ziegenfrischkäse mit einem Löffel zu 8 Nocken aufteilen. Den Teig dünn zu 8 runden Platten ausziehen oder ausrollen (Durchmesser ca. 15 cm). Die Teigblätter mit der flüssigen Butter bestreichen, 1TL Semmelbrösel darauf geben, dazu eine Nocke Ziegenkäse, 1/2TL brauner Zucker und 1 EL Rhabarber. Teigblätter von allen Seiten wie ein Säckchen über dem Käse zusammendrücken und auf ein Backblech setzen, mit der restlichen Butter bestreichen. Die Päckchen im vorgeheizten Ofen bei Umluft 200 Grad etwa 15 -20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Radicchioblätter waschen, in Streifen schneiden und mit dem restlichen Rhabarberkompott auf die Teller verteilen. Mit Öl beträufeln und die warmen Ziegenkäsepäckchen darauf setzen und noch warm genießen.