

Jacqueline Amirfallah
Stangenbrot mit eingelegten Radieschen
und Ziegenkäse

Mittwoch, 3. März 2021

Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Weltküche

Zutaten:

Für das Stangenbrot:

270 ml	Wasser
1 TL	Zucker
20 g	frische Hefe
500 g	Mehl
1 TL	Salz
1 TL	Olivenöl



Für den Belag:

2 Bund	Radieschen mit Blattgrün
150 ml	Weißweinessig
etwas	Wasser
etwas	Salz
etwas	Zucker
3	Gartenkresse-Schälchen
3 EL	Olivenöl
2 EL	Mandeln
100 g	Crème fraîche
1 TL	Senf
200 g	Ziegenfrischkäse-Taler

Zubereitung:

1. Für den Teig die Hälfte vom handwarmem Wasser und Zucker in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln und darin lösen.
2. Mehl in eine Rührschüssel geben, das Hefewasser zugeben und in der Küchenmaschine mit dem Knethaken vermischen, das restliche Wasser langsam unter Rühren zugeben. Den Teig gut 5 Minuten kneten, dann Salz und Öl zugeben und nochmals kurz kneten. Den Teig in der Schüssel abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Radieschen putzen und waschen. Vom Radieschengrün kleine schöne Blätter abzupfen, diese abbrausen und trocken schütteln.
4. Weißweinessig mit nahezu der gleichen Menge Wasser in einen Topf geben, die Mischung sollte angenehm sauer schmecken, mit Salz und Zucker pikant abschmecken und aufkochen.
5. Die Hälfte der Radieschen vierteln, in den kochenden Essigsud geben, einmal aufkochen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Radieschenviertel darin auskühlen lassen.
6. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

7. Den gegangenen Hefeteig nochmals durchkneten, in 8 Stücke teilen und daraus jeweils Stangen von 2 cm Durchmesser formen. Die Teigstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten knusprig backen. Etwas abkühlen lassen.

Tipp: Man kann eine flache Auflaufform, zur Hälfte mit Wasser gefüllt, auf das untere Backofengitter stellen und darüber das Blech mit den Brotstangen geben. So backen die Brotstangen mit Wasserdampf

8. In der Zwischenzeit die restlichen Radieschen in sehr feine Scheiben schneiden, einige Radieschen auch vierteln.

9. Die Kresse von den Beeten abschneiden, abbrausen und trocken schütteln.

10. Die Hälfte der Kresse mit Hälfte Olivenöl, Mandeln und 1 Prise Salz in einen Cutter geben und fein pürieren.

11. Crème fraîche, Senf und die Hälfte des Ziegenkäses mithilfe einer Gabel mit dem entstandenen Kresse-Püree mischen. Mit Salz abschmecken.

12. Die restliche Kresse fein schneiden.

13. Den restlichen Ziegenkäse zu Kugeln formen und in der fein geschnittenen Kresse wälzen.

14. Radieschen-Blätter und geschnittene Radieschen mit restlichem Olivenöl und einer Prise Salz marinieren.

15. Die gebackenen Brotstangen der Länge nach aufschneiden und mit der Kressecreme bestreichen. Die marinierten und die in Essigsud eingelegten Radieschen darauf geben. Die Käsekugeln darauf setzen und servieren.

Pro Portion: 825 kcal / 3460 kJ
100 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 38 g Fett