

Schinken-Kipferl und Schafskäse-Tascherl mit Kräuter-Soße

Für 2 Personen

1 Paket Blätterteig	250 g geräucherter Hinterschinken	2 EL Meerrettich
2 Knoblauchzehen	2 Eier	150 g Naturjoghurt
1 Zitrone, unbehandelt	250 g trockener Schafskäse	100 g Kräuterfrischkäse
2 EL süße Chili Soße	2 EL Crème-fraîche	2 TL Kümmel
1 Zweig Kerbel	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Dill
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Etwa zwei Esslöffel Meerrettich fein reiben und mit den Schinkenwürfel, der süßen Chili Soße und dem Frischkäse in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die vegetarische Variante den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Dillblätter abzupfen und fein hacken. Den Schafskäse mit der Crème-fraîche, einem Esslöffel Knoblauch und dem Dill in einer Schüssel vermengen. Den Blätterteig entrollen, auf Backpapier aufrollen und der Länge nach durchschneiden. Die Eier trennen. Die Schinkenfüllung und die Käsefüllung jeweils auf einem Strang auftragen, einrollen und daraus Kipferl ausstechen. Anschließend mit dem Eigelb bestreichen, mit dem Kümmel bestreuen und im Backofen etwa 15 Minuten goldbraun backen. Für die Kräutersoße die übrigen Kräuterblätter abzupfen und klein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den übrigen Knoblauch mit dem Joghurt, je einen Esslöffel der Kräuter und einem Spritzer Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kipferl auf Tellern anrichten und mit der Kräutersoßegarnieren.

Ingrid Martinek am 13. Juli 2010