

Mini-Windbeutel mit Füllung und Rucola-Salat

Für zwei Personen

Windbeutel-Teig:

2 Eier, Zimmertemperatur 2 $\frac{1}{2}$ EL Butter 144 g Weizenmehl, 405
Salz

Parmesan-Füllung:

1 große Tomate 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft 50 g Parmesan 3 Zweige Basilikum
2 Zweige Oregano 1 EL Olivenöl 1 Prise Zucker
Salz Pfeffer

Garnelen-Füllung:

50 g Eismeergarnelen 50 g Prosciutto crudo $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
1 Ei 1 EL Tomatenmark 1 TL m.-scharfer Senf
300 ml Sonnenblumenöl 1 TL rosa Pfefferbeeren Salz, Pfeffer

Lachs-Füllung:

50 g Räucherlachs, Scheiben 1 Limette, Abrieb 1 TL Lindenblütenhonig
1 TL m.-scharfer Senf $\frac{1}{4}$ Bund Dill 1 TL Senfsamen
Salz Pfeffer

Rucola-Salat:

100 g Rucola 1 TL flüssiger Honig 5 EL dunkler Balsamicoessig
2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Windbeutel-Teig:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

208 ml Wasser mit Salz und Butter vermengen und in einem Topf aufkochen lassen. Mehl auf einmal dazugeben und direkt mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig verrühren. Bei mittlerer Hitzeiterrühren, den Teigkloß immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken. Dadurch wird der Teig abgebrannt und es entstehen beim Backen die typischen Hohlräume.

Dabei entsteht eine weiße Schicht am Topfboden. Topf vom Herd nehmen. Teig kurz auskühlen lassen und mit einem Schneebesen die Eier untermischen bis eine homogene Masse entsteht. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit Abstand kleine Haufen spritzen und im Ofen 30 Minuten backen.

Für Tomaten-Parmesan-Füllung:

Schalotte abziehen. Tomate und Schalotte in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Kräuter fein schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Tomate und Kräuter vermengen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan in kleine dünne Streifen schneiden und unterheben.

Für die Eismeergarnelen-Füllung:

Ei mit einer Prise Salz, Senf, 100 ml Sonnenblumenöl und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise hochziehen. Währenddessen tröpfchenweise Sonnenblumenöl hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mayonnaise mit Tomatenmark verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosa Pfefferkör-

ner und Eismeergarnelen unterheben. Schinken fein schneiden und ebenfalls unterheben.

Für die Räucherlachs-Füllung:

Räucherlachs fein würfeln. Dill fein schneiden. Honig mit Limettenabrieb, Senf, 1 EL heißem Wasser und Dill verrühren. Lachs damit marinieren, kurz ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Senfsamen unterheben.

Für den Rucola-Salat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Balsamico mit Honig, einem Esslöffel heißem Wasser und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette vermengen.

Für die Fertigstellung: Windbeutel auskühlen lassen.

Windbeutel mit den unterschiedlichen Füllungen mit Hilfe eines Teelöffels füllen und auf dem Rucola-Salat anrichten.

Maria-Theresia Scarabel am 01. April 2025