

Heurigen-Büffet

Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ TL Kapern (in Lake)	3 Sardellenfilets
$\frac{1}{2}$ Essiggurke	250 g Frischkäse	50 g weiche Butter
1 TL Dijon-Senf	Salz	Pfeffer
1 geriebene Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer	2 TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Räucherpaprikapulver	gemahlener Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb

Eieraufstrich:

10 Safranfäden	1 Msp. gemahlene Kurkuma	4 hart gekochte Eier
1 EL Mayonnaise (ca. 25 g)	100 g Frischkäse	1 TL Dijon-Senf
1 Msp. gerieb. Knoblauch	1 Msp. gerieb. Ingwer	50 g weiche Butter
mildes Chilisalz	2 EL Zwiebelwürfel	2 EL Essiggurkenwürfel
1 EL Schnittlauchröllchen		

Eingelegter Radi:

20 g Salz	80 g Zucker	80 ml Weißweinessig
1 EL Gewürztee	500 g weißer Rettich	

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kapern, Sardellenfilets und die Essiggurke abtropfen lassen und fein hacken. Den Frischkäse und die weiche Butter glatt rühren und Senf, Zwiebel, Kapern, Sardellen und Essiggurke untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Paprikapulver, Räucherpaprika, 1 Prise Kümmel und Zitronenschale würzen. Den Liptauer in eine kleine Schüssel geben und nach Belieben mit Kapernäpfeln, Dillspitzen und Sardellenfilets garnieren.

Eieraufstrich:

Die Safranfäden und die Kurkuma in einer Tasse in 1 EL heißem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Inzwischen die Eier pellen und in kleine Würfel schneiden.

In einem hohen Rührbecher Mayonnaise, Frischkäse, Senf, Knoblauch, Ingwer und weiche Butter mit dem Safran-Kurkuma-Wasser mit dem Stabmixer verrühren und alles mit Chilisalz würzen. Dann Eier, Zwiebel und Gurke unterrühren. Den Aufstrich in eine kleine Schüssel füllen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Eingelegter Radi:

In einem Topf $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz, Zucker und Essig einmal aufkochen.

Dann vom Herd nehmen, den Gewürztee einstreuen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Anschließend den Tee durch ein Sieb gießen. Inzwischen den Rettich putzen, schälen und in 2 bis 3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Rettich in ein großes Einmachglas (ca. 1 l Inhalt) geben und mit so viel heißem Fond übergießen, dass er damit vollständig bedeckt ist. Alles durchrühren und im Kühlschrank mehrere Stunden, am besten 1 Tag, durchziehen lassen. Zum Servieren den Rettich herausnehmen und abtropfen lassen, nach Belieben mit Kerbelblättern garnieren. Er hält sich im Kühlschrank mehrere Tage und passt zu jeder Brotzeit.

Alfons Schuhbeck am 14. September 2020