

Moldawische Börek mit Ricotta-Dip und grünem Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

300 g Yufkateig	100 ml Milch	50 Butter
1 EL Sesam	50 ml neutrales Öl	

Für die Füllung:

1-2 Frühlingszwiebel	200 g Frischkäse	1 Ei
150 g cremiger Feta	1 Bund Dill	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

3 rote getrock. Chilischoten	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
150 g Ricotta	100 g Emmentaler	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

170-200 g grüner Salat	1 EL Balsamico-Essig	45 ml Olivenöl
1 TL Ahornsirup	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

150 g Cherry-Tomaten	100 g Sprossen	10 g Sonnenblumenkerne
10 g Buchweizenkerne	10 g getrocknete Tomaten	

Für den Teig: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Yufkateig aus der Packung nehmen, aufklappen, mit etwas Wasser besprenkeln und ca. 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Die einzelnen Teigplatten durch alle Schichten hindurch zu Streifen (ca. 7 x 22 cm) schneiden. Butter und Milch zusammen in einer Pfanne schmelzen. Jeweils einen doppelt gelegten Streifen durch die Butter-Milch-Mischung ziehen und auf ein Arbeitsbrett legen. Wenn die Füllung fertig ist, je 1 EL Füllung auf das untere Ende des Doppelstreifens setzen. Eine der unteren Ecken bis zur Seitenkante klappen. Es entsteht ein kleines Dreieck, das die Füllung umschließt. Das Dreieck weiter hochklappen, bis der ganze Streifen zu einem mehrschichtigen Dreieck gewickelt ist. Mit den weiteren Teigstreifen ebenso verfahren. Die Dreiecke in eine mit reichlich Öl gefüllte Pfanne geben und mit der restlichen Butter-Milch-Mischung einpinseln. Börek mit Sesam bestreichen und in Öl hellbraun braten.

Für die Füllung: Zwiebeln abziehen und fein hacken. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischkäse und Feta in einer Schüssel mit dem Ei vermischen. Dill und Zwiebeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Dip: Emmentaler Käse reiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Saft auffangen. Chilischoten der Länge nach aufschreiben, von Kernen und Scheidewänden befreien, fein hacken. Ricotta mit Emmentaler, Thymian, Chili, Zitronensaft, Öl und Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die ganze Masse in einen kleinen Topf geben und im Ofen für 15 Minuten warm stellen.

Für den Salat: Salat waschen und trockenschleudern. Essig, Öl, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und 1 EL gefiltertes Wasser in einen kleinen Mixer, Glas oder Schüssel geben und gut vermischen, bis eine cremige Sauce entsteht. Dressing mit dem Salat vermischen.

Für die Garnitur: Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Salat mit Sprossen, Tomaten und Kernen dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 27. November 2019