

Ofen-Feta im Brot, Salat, Joghurt-Soße, Pfannkuchen

Glühwein

Zutaten

Für den Ofen-Feta:

250 g Feta

2 TL Olivenöl

Salz

1 rote Zwiebel

1 TL getrock. Basilikum

Pfeffer

3 schwarze Oliven

Chiliflocken

Für das Brot:

150 g Dinkelmehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Salz

80 ml Milch

$\frac{1}{4}$ TL Zucker

25 g weiche Butter

$\frac{1}{2}$ EL Speiseöl

Für Salat und Sauce:

1 Römersalat

1 Bund Minze

Salz

2 Tomaten

1 Zitrone

Pfeffer

150 g Joghurt

1 EL Olivenöl

Für die Bratpfel-Pfannkuchen:

2 Äpfel

3 TL Butter

1 Vanilleschote

100 g Mehl

1 Zitrone

70 ml Milch

50 g brauner Zucker

Öl

1 Ei

50 ml Calvados

1 TL weißer Zucker

Salz

Für die Mascarpone-Creme:

50 g Mascarpone

1 Vanilleschote

Puderzucker

50 g Quark, 20%

3 EL Zucker

1 EL Amaretto

Zimt

Für den Glühwein:

1 Orange

2 Nelken

2 EL brauner Zucker

$\frac{1}{2}$ Liter Weißwein

1 Zimtstange

150 ml Apfelsaft

1 Sternanis

Für den Ofen-Feta:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Oliven halbieren. Feta mit 2 Teelöffel Öl bestreichen und mit Zwiebeln, Oliven, Basilikum, Chiliflocken, Salz und Pfeffer bestreuen. In einer ofenfesten Form auf einem Backblech für 10-12 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Für das Brot:

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Dann die Butter mit Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Milch und Öl vermengen und zu einem Teig kneten. Anschließend je eine tennisballgroße Kugel abnehmen und zu je einem runden Fladen formen. Die Fladen nacheinander in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten kurz ausbacken.

Für Salat und Sauce:

Römersalat kleinschneiden und waschen. Tomaten von den Enden befreien und in Ringe schneiden. Beides miteinander vermengen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Dann den Joghurt mit Minze, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

Zum Anrichten das Brot aufschneiden und den noch warmen Feta in das Brot legen. Salat, Tomaten und Sauce hineingeben und servieren.

Für die Bratapfel-Pfannkuchen:

Äpfel schälen und würfeln. 1 Teelöffel Schale von der Zitrone abreiben, halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Dann die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Butter in einem Topf zerlassen und Vanillemark, Zitronenabrieb und 50 g braunen Zucker hineingeben. Die Äpfel dazugeben und anbraten. Mit 50 ml Calvados und 2 Teelöffel Zitronensaft ablöschen. Ggf. etwas Wasser dazugeben und die Äpfel etwas einkochen lassen.

Mehl, Milch, Ei, Salz und 1 Teelöffel weißen Zucker so lange miteinander vermischen bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig dann kellenweise in eine heiße Pfanne mit Öl geben und zu je einem goldgelben, dünnen Pfannkuchen ausbacken.

Für die Mascarpone-Creme:

Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Quark mit Mascarpone, Amaretto, Zimt, Mark der Vanilleschote und Zucker zu einer glatten Creme verrühren. Pfannkuchen mit der Creme bestreichen, Äpfel darauf geben, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Für den Glühwein:

Von der Orange etwas Schale abreiben, dann Orange in Spalten schneiden. Den Wein samt Apfelsaft, Nelken, Zucker, Zimt, Sternanis und Orangenspalten in einen Topf geben, kurz aufkochen und dann bei mittleren Temperatur ziehen lassen. Zum Anrichten in ein hohes Glas geben, die Orangenspalten hineingeben und noch heiß servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Birte Pehka am 14. Dezember 2021