

Börek mit Rote-Bete-Ziegenkäse-Füllung, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Börek:

200 g Filo/Yufka Teigblätter	3 Knollen vorgeg. Rote-Bete	50 g geriebene Mandeln
50 g Ziegenkäse (Weichkäse)	50 g Ziegenkäse (Frischkäse)	1 Ei
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Zweig Majoran
200 g Mehl	4 EL flüssiger Honig	1 Muskatnuss
100 g Butter	1 L Sonnenblumenöl	

Für den Salat:

frischer Wildkräutersalat	60 g Rucola-Blätter	1 Schalotte
1 Limette	1 Granatapfel	10 Walnüsse
2 EL Olivenöl	1 EL Weißweinessig	1 EL Walnussöl
2 TL Dijon-Senf	Salz	Pfeffer

Für die Börek:

Muskatnuss reiben und $\frac{1}{4}$ TL auffangen. Rosmarin, Thymian und Majoran abrausen, trockenwedeln, klein hacken und zusammen mit Muskat in einer Pfanne vorsichtig rösten, sodass sich die Aromen entfalten.

In einer hochwandigen Pfanne etwas Öl bei mittlerer Hitze erwärmen.

Rote Bete-Knollen schälen, am Stück reiben und Saft aufheben.

Mandeln, Ei, Saft und Ziegen-Frischkäse in die Schüssel zu den Rote Bete-Raspeln geben. Bei Bedarf Mehl nachgeben, bis eine samtig weiche, nicht zu flüssige Konsistenz entsteht. Ziegenkäse (Weichkäse) würfeln und zusammen mit Rosmarin, Thymian, Majoran und Muskat hinzugeben. Teigblätter ausbreiten und in Fünfecke schneiden. Rote Bete-Masse auf die Teigblätter verteilen und Dreiecke an der langen Seite aufrollen. Börek-Rollen einzeln in das erhitze Pflanzenöl geben, dies mit Butter abschmecken und Börek langsam frittieren. Abtropfen lassen und mit Honig beträufeln.

Für den Salat:

Blüten vom Salat für die Garnitur beiseitelegen. Salat und Rucola waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und klein würfeln.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Olivenöl, Walnussöl und Essig vermischen. Senf dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Granatapfel halbieren und mit einem Esslöffel auf die Schale klopfen, sodass die Kerne in eine Schüssel fallen. Walnüsse kleinhacken und Salatmischung mit Dressing vermengen. Mit Nüssen und Granatapfelkernen bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicolas Weber am 22. Oktober 2019