

Ziegenkäse-Samosas mit Artischocken-Oliven-Creme

Für 4 Personen

Ziegenkäse-Samosas:

100 g Ziegenfrischkäse	100 g Frischkäse	20 g Pinienkerne, geröstet
20 g Mandelblättchen, geröstet	1 EL Petersilie	1 TL Nanaminze
1 TL Ahornsirup	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise osmanisches Gewürz	20 Blätter Wan-Tan-Teig	1 Eiweiß
1 l Sonnenblumenöl		

Artischocken-Oliven-Creme:

2 Artischocken	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 EL Ducca
300 ml Gemüsefond	1 Zweig Thymian	2 EL Frischkäse
30 Oliven	Cayennepfeffer	Spritzer Zitronensaft

Bohnen:

300 g Dicke Bohnen	Salz	3 EL Gemüsefond
1 EL kalte Butterwürfelchen	1 Prise osman. Gewürz	

Ziegenkäse-Samosas:

Aus den Zutaten für die Samosas (Wan-Tan-Teig, Eiweiß und Öl ausgenommen!) eine Masse zubereiten. Jedes Teigblatt in vier breite Streifen schneiden. Den Teig, der gerade nicht verwendet wird, in einen Gefrierbeutel legen, damit er nicht austrocknet.

Jeweils zwei Teigstreifen herausnehmen und mit Eiweiß einstreichen. An der unteren Schmalseite der Streifen je einen kleinen Esslöffel von der Masse platzieren. Nun die untere Teigecke nehmen und zum rechten Rand hochschlagen, sodass ein Teigdreieck auf dem Streifen liegt. Dieses Dreieck über die gesamte Teiglänge immer wieder nach rechts und links einschlagen. So fortfahren, bis Masse und Teigstreifen aufgebraucht sind.

Sonnenblumenöl auf 180 Grad erhitzen und die Samosas portionsweise darin goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen.

Tipp:

Wer das osmanische Gewürz nicht bekommt, kann auch Chiliflocken und wilden Thymian verwenden. Wer keinen Ziegenfrischkäse mag, kann ihn auch durch normalen Frischkäse ersetzen oder durch Ricotta oder Mozzarella.

Artischocken-Oliven-Creme:

Die frischen Artischocken putzen, so dass die Herzen übrigbleiben und in 2 cm große Stücke schneiden. Die tiefgekühlten Artischocken auftauen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Artischocken darin sachte anschwitzen. Mit Salz, Ducca und Pfeffer würzen. Den Fond angießen, die Kräuter zugeben und die Artischocken zugedeckt kochen, bis sie schön weich sind. Den Deckel abnehmen und den Fond komplett verkochen lassen. Das Gemüse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Kräuterzweig herausfischen und die Artischocken mit dem Frischkäse und den Oliven - einige zur Garnitur beiseitelegen - im Mixer pürieren. Mit Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Tipp:

Wer frische Artischocken verwendet, kann sie so putzen: Den Stiel und die äußeren Blätter von der Artischocke abschneiden. Die inneren oberen Blätter um ein Drittel kürzen. Boden und Blätter schälen und das Heu entfernen. Die Artischockenböden, auch Herzen genannt, vierteln und in etwas Zitronensaft legen, damit sie nicht braun werden.

Bohnen:

Die Bohnen in lange Spaghetti schneiden. Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen, salzen, die Bohnen darin bissfest blanchieren. Dann in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre grüne Farbe behalten. Die Bohnen mit dem Fond aufkochen. Die kalte Butter einrühren, um die Bohnen zu glasieren. Mit dem osmanischen Gewürz und Salz abschmecken.

Anrichten:

Die Samosas mit den Bohnen, der Creme und den restlichen Oliven auf Tellern anrichten.

Ali Güngörmüs am 15. Februar 2021