

Herzhaft gefüllte Buchteln mit Kräuter-Soße

Für 4 Personen

1 Orange, unbehandelt	20 g frische Hefe	1 Prise Zucker
150 ml Milch	400 g Mehl	Salz
2 Eier	50 g flüssige Butter	100 g Chorizo
1/2 Bund Majoran	1 Zwiebel	1/2 Bund Basilikum
5 getrocknete Tomatenviertel	100 g Fetakäse	1 Prise Paprikapulver
1/2 Bund Dill	100 g Räucherforellenfilet	1 TL Meerrettich, gerieben
1 TL Butter zum Ausfetten der Form	1 Zitrone, unbehandelt	200 g Naturjoghurt
150 g Frischkäse	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
Pfeffer		

Die Orange heiß abspülen, trocknen und etwas Schale abreiben. Hefe mit einer Prise Zucker in der Milch auflösen. Mehl, 1 Prise Salz, Eier, Orangenschale und die flüssige Butter in eine Schüssel geben. Die aufgelöste Milch mit der Hefe zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu feucht noch etwas Mehl unterkneten. Die Teigschüssel abdecken und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (170 Grad Umluft) vorheizen. Chorizo fein würfeln. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Gewürfelte Chorizo und Majoran untermischen und etwas abkühlen lassen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Getrocknete Tomaten fein hacken. Feta in kleine Würfel schneiden, mit gehackten Tomaten, Basilikum und einer Prise Paprikapulver mischen. Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Räucherforelle klein schneiden mit Dill und ein wenig Meerrettich mischen. Den Hefeteig in ca. 12 Portionen aufteilen und rund formen. In jede Kugel eine Kuhle eindrücken, jeweils 4 Teigkugeln mit einer Füllung füllen, den Teig darüber ziehen und die Kugeln eng aneinander in eine gefettete Kuchenbackform legen. Im vorgeheizten Ofen die Buchteln ca. 20 Minuten backen. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ebenfalls aus der bereits abgeriebenen Orange den Saft auspressen. Frischkäse mit Joghurt, etwas abgeriebener Zitronenschale, etwas Zitronen- und Orangensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls untermischen. Die gebackenen Buchteln vorsichtig aus der Form lösen und mit der Kräutersauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah 23. Mai 2012