

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 13.07.2021

Taleggiokäse im Brickteig mit Wachsbohnenalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Wachsbohnenalat:

750 g Wachsbohnen oder grüne Bohnen
etwas Salz
1 Zwiebel
4 EL Weißweinessig
etwas Pfeffer
1 Prise Zucker
4 EL Olivenöl
2 Stiele Bohnenkraut
1 Handvoll Kapuzinerkresse

Für die Käsepäckchen:

200 g Taleggio (oder anderer Weichkäse)
1 Bio-Orange, davon den Abrieb
etwas Pfeffer
4 Blätter Brickteig (Kühlregal)
4 EL Butter, zerlassen
1 Eigelb (Größe M)
2 EL Semmelbrösel

Zubereitung

1. Bohnen putzen, abbrausen. Bohnenkraut abbrausen und trockenschütteln. Bohnen und 1 Stiel Bohnenkraut in kochendes Salzwasser geben und 12–15 Minuten kochen. Abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen und fein würfeln
2. Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer und Zucker und Öl verquirlen. Bohnen und Zwiebel mit der Vinaigrette mischen. Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Noch einmal kräftig abschmecken.
3. Kapuzinerkresse abbrausen, trocken tupfen. Blätter abzupfen und fein schneiden. Übriges Bohnenkraut ebenfalls fein schneiden. Kräuter zum Salat geben und untermischen.
4. Die Rinde des Taleggio dünn abschneiden und den Käse in Würfel schneiden. Mit Orangenabrieb und 1 Prise Pfeffer vermengen. Die Teigblätter jeweils mit etwas Butter bestreichen und aufeinanderlegen und in jeweils in 6 gleich große Rechtecke schneiden.
5. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Käsewürfel jeweils auf ein Teighälfte geben, dann die andere Hälfte darüber klappen. An den Kanten mit einer Gabel festdrücken und die Käsetaschen fest verschließen.
6. Das Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlen und die Käsetaschen damit bestreichen. Die Päckchen etwa 12–15 Minuten im Ofen goldbraun und knusprig backen.
7. Die Päckchen aus dem Ofen nehmen. Mit Wachsbohnenalat anrichten und servieren.

