

Hirschrohschinken mit Rüben-Ingwer-Wan-Tan

GEORG SIEDLER



FOTOS FLORIAN SCHULTE

ZUTATEN

(4 Portionen)

Wan-Tan

1 Rote Rübe
1 Chioggia Rübe
1/2 Zitrone (Zesten und Saft)
2 EL Ricotta
1/2 EL Ingwer, geschält und gerieben
Salz
8 Blätter Wan-Tan-Teig
Eiklar zum Bepinseln
Öl zum Frittieren

Quittenkompott

2 Quitten
3 EL Zucker
300 ml Wasser
2 cl Rum
2 Nelken
1 Stange Zimt (fingerdick)
3 St. Limettenblätter
1 TL Anis

Wacholdercrumble

1 EL Wacholderbeeren
3 EL Semmelbrösel

Hirschrohschinken

Hirschrohschinken

Zubereitung

Wan-Tan: Für die Fülle Rote Rübe und Chioggia Rübe zunächst in gut gesalzenem Wasser etwa 1,5 Stunden kochen, danach abschrecken und die Schale entfernen. Die geschälten Rüben in 2 mm dicke Würfel schneiden, Zitronenzesten darüberreißeln, Zitronensaft auspressen und beimengen. Die Masse mit Ingwer, Salz und Ricotta vermengen. Den fertigen Wan-Tan-Teig zuschneiden und mit Eiklar bepseln. Etwa 1 EL Fülle in die Mitte der einzelnen Blätter setzen und verschließen. Vor dem Anrichten in heißem Öl knusprig frittieren.

Quittenkompott: Quitten entkernen und zerkleinern. Zucker, Wasser, Rum, Nelken, Zimt, Limettenblätter und Anis beigegeben und die Quittenstücke darin weich dünsten, anschließend pürieren.

Wacholdercrumble: Wacholderbeeren und Semmelbrösel in einer trockenen Pfanne kurz rösten, anschließend im Mörser zerstoßen.

Anrichten: Hirschrohschinken hauchdünn aufschneiden und neben den frittierten Wan-Tan auf dem Teller platzieren und mit Quittenmus garnieren. Abschließend das Wacholdercrumble sparsam darüberstreuen.

*Georg Siedler ist Küchenchef im Heurigenrestaurant
Siedler in Hundsheim, Bezirk Krems.*

