

Gerhardts Rezept des Monats

Handkäs-Tatar auf Rieslingbrot

Zubereitung Brot

1. Hefe mit Zucker und in etwas lauwarmem Wein ansetzen.
2. Mehl, Wein und Salz mit dem Hefeansatz ca. 15 Minuten auf niedrigster Stufe in der Rührschüssel kneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.
3. Anschließend kräftig mit den Händen durchkneten. Zwei gleich große Rollen formen, auf das Backblech legen und an einem warmen Ort nochmals eine Stunde gehen lassen.
4. Die Oberfläche mit einem Messer mehrfach einschneiden und im Backofen bei ca. 200° C (Gas Stufe 3, Umluft 180° C) 45 Minuten backen. Für eine schönere Kruste eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Backofen stellen.

Tipp: Man kann eine Backmischung Bauernbrot verwenden: Nach Anleitung zubereiten und das Wasser durch den Silvaner ersetzen.

Zubereitung Belag

1. Den Handkäs, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Essiggurken und Kapern fein hacken.
2. Aus Dijon-Senf, Schmand, Gurkenflüssigkeit und dem gemahlene Kümmel eine Soße rühren und die gehackten Zutaten unterheben.
3. Ca. 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen, das Handkäs-Tatar drauf verteilen und mit ganzen Kümmelkörnern nach Geschmack bestreuen.

Zutaten für 16 - 20 Portionen

Für das Brot

- 10 g Hefe
- 10 g Zucker
- 350 ml Riesling
- 150 g Roggenmehl
- 375 g Weizenmehl
- 20 g Salz

Für den Belag

- 8 kleine reife Handkäs
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Essiggurke
- 1 EL Kapern
- 1 1/2 TL Dijon-Senf
- 2,5 EL Schmand
- 2 EL Gurkenflüssigkeit
- 1/2 TL gemahlener Kümmel
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Kümmel

Gerhardts Weinempfehlung

Ausgesprochen bodenständiger Tapa: Hier verbinden sich Handkäs und – im Brot! – Riesling. Aus diesem Grund sollte hierzu auch ein Riesling-Wein gereicht werden.

