

Kürbis-Focaccia gratiniert mit Bio-Schaffrischkäse, Speck und Eierschwammerl



Zutaten:

450 g Hokkaidokürbis
100 g Kürbiskerne geröstet und geschrotet
25 g Salz
30 g Hefe
390 ml lauwarmes Wasser
900 g Mehl
120 g Milch
Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
Fleur de Sel

Zubereitung:

Hokkaidokürbis vierteln, entkernen und im Backrohr bei ca. 160°C weichschmoren. Noch heiß zu einem Püree verarbeiten und kaltstellen.

Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren, bis sie komplett aufgelöst ist. Das Hokkaido-Püree, Mehl, die geschroteten Kürbiskerne, Milch und 2 EL Salz zugeben und zu einem Teig verkneten. Ein wenig Olivenöl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und den Teig darauf ausbreiten. Mithilfe einer Nadel Löcher in den Teig stechen, diesen mit Olivenöl bestreichen und mit gehackten Rosmarinnadeln sowie Fleur de Sel bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Für den Belag:

125 g Bio-Schaffrischkäse
1 Ei
Salz, Pfeffer
8 dünne Scheiben Hamburgerspeck
ca. 100 kleine Eierschwammerl
1 Spitzpaprika rot, gelb oder grün je nach Belieben in 2 cm Scheiben geschnitten und entkernt
12 Stk. kleine (1 cm x 1 cm) Schafkäsewürfel in Kürbiskernschrot gewälzt

Vom Focaccia 4 Scheiben abschneiden und in etwas Butter toasten. Inzwischen den Schaffrischkäse durch ein feines Sieb passieren und mit dem Ei sowie Salz und Pfeffer verrühren. Dünn auf die getoasteten Focaccia-Scheiben streichen und im Backrohr mit der Grillstufe überbacken, bis es zu bräunen beginnt.

In der Zwischenzeit die Speckscheiben, die Eierschwammerl und die Spitzpaprikastücke anbraten und auf dem überbackenen Focaccia arrangieren.

Mit marinierten, frischen Kräutern und Blüten oder z. B. Rucola vollenden.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

www.dersteirerhof.at

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at