Börek mit Krautstiel und Frischkäse

Gedünstete Krautstiele zusammen mit Frischkäse schmecken sowieso gut, sei es in einem Gratin, oder als Füllung von Teigkrapfen. Die Krapfen, oder besser die Rollen werden mit türkischem Baklava-Filoteig gemacht. Er ist hauchdünn und erfordert viel Sorgfalt bei der Bearbeitung. Er wird mit flüssiger Butter bestrichen und mehrlagig verwendet. Das gibt so etwas wie ein Blätterteig, der aber nach dem Backen viel knuspriger ist. Der Baklava-Filoteig wird in der türkischen Küchen vor allem für ein feines Dessertgebäck verwendet (Baklava), ist aber auch für rezentes Gebäck geeignet.

Zutaten (1 Portion)

3	Krautstiele
1	grosse Knoblauchzehe
80g	Doppelrahm-Frischkäse
	Muskatnuss, Salz, Pfeffer
	Bratbutter
	Baklava-Filoteig
10g	Butter
1	Eigelb

Zubereitung

Stengel aus den Krautstielen herausschneiden. Längs zu ca. 5mm breiten Streifen schneiden und klein würfeln. Blattgrün längs zu 4 Stücken schneiden und quer zu 1cm breiten Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Gewürfelte Stengel zusammen mit dem Knoblauch ca. 5-6 Minuten in Bratbutter dünsten. Blattgrün zugeben und weitere 3 Minuten dünsten, dabei häufig wenden. Auskühlen lassen.

Frischkäse zum Krautstiel geben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Filoteig wird meist in grösseren Packungen mit mehreren aufeinander liegenden Schichten angeboten, da die die Blätter sehr fein sind, verarbeitet man am besten 2 oder 3 aufeinander liegende Schichten miteinander, damit sie nicht auseinander brechen.

Filoteig ausrollen und leicht mit Wasser besprühen. Die obersten drei Schichten vom Stapel wegziehen, den Rest sogleich wieder einrollen und luftdicht verpackt in den Kühlschrank legen (der Filoteig trocknet sehr schnell aus).

Butter schmelzen. Eigelb mit einem kleinen Schluck Wasser verquirlen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Allfällige ausgefranselte Teigränder wegschneiden. Die Füllung am oberen Rand mit etwas Abstand auf den Teig geben. Die freie Teigfläche mit Butter einpinseln. Füllung in den Teig einrollen, es sollten 2-3 Umdrehungen möglich sein. Rolle halbieren (damit sie auf das Blech passt) und auf ein eingebuttertes Backblech legen. Mit Eigelb einpinseln und in der Mitte des Ofens ca. 25 Minuten backen.

Teig ausgerollt und leicht(!) befeuchtet