Sciatt aus dem Veltlin - Käsewürfel im Ausbackteig

Sciatt bedeutet im Veltlinerdialekt Kröte. Das bezieht sich auf die bucklige Form der Sciatt und ist keines Falles eine Anspielung auf etwas minderwertiges, denn die knusprigen Kräpfchen mit der sämigen Käsefüllung schmecken wunderbar. Käsewürfel, im Original aus dem Veltliner Casera-Käse, werden in einem dem Bierteig ähnlichen, weichen Teig aus Buchweizen- und Weissmehl mit einem Schuss Grappa eingelegt und dann in Öl ausgebacken.

Das Rezept ist im Prinzip simpel, doch ist nicht ganz einfach, die Sciatt optimal hinzukriegen. Der Teig muss etwa die Konsistenz eines leicht zu flüssigen Spätzliteiges haben. Das Öl muss zwischen 150° und 160° Grad heiss sein und der Teig muss knusprig braun werden, ohne dass die Sciatt platzen oder der Teig löchrig wird und der Käse ausfliesst. Bei mir hats beim ersten Mal gar nicht so schlecht geklappt, doch liegt da noch mehr drin.

Casera-Käse bekommt man nicht grad überall, als Ersatz kann ein guter, nicht zu rezenter Halbhartkäse dienen, zum Beispiel ein guter Rahmtilsiter oder Friburger Vacherin.

Zutaten

200g	Buchweizenmehl
100g	Weissmehl
3-4dl	Wasser
2El	Grappa
1Tl	Salz
	Öl zum frittieren
250g	Halbhartkäse

Zubereitung

Mehle und Salz vermischen und mit dem Wasser zu einem leicht zähflüssigen Teig vermischen. Etwa so wie ein leicht zu dünner Spätzliteig. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Danach Grappa und eventuell noch etwas Wasser untermischen.

Käse in ca. 1,5cm grosse Würfeln schneiden und für 1-2 Stunden im Teig ruhen lassen.

Öl auf 160° aufheizen. Käsewürfel einzeln mit zwei Gabeln aus dem Teig heben und ins Frittieröl gleiten lassen. Die Käsewürfel haften leicht aneinander: Mit zwei sauberen Gabeln vorsichtig voneinander trennen. Etwa 2-3 Minuten frittieren, dabei gut beobachten: Wenn Käse durch die Hülle tritt, müssen die Sciatt aus dem Öl genommen werden.

Sciatt portionenweise frittieren, nur 4-5 Stück gleichzeitig frittieren. Nach jedem Frittierdurchgang teigretse aus dem Frittieröl fischen.

Die fertigen Sciatt können gut für ca. eine Viertelstunde im Ofen bei 80° warmgehalten werden.

Servieren mit feingeschnittenem Blattsalat, Lattich oder Forellensalat sind sehr gut geeignet.

Meine improvisierte Fritteuse mit Temperaturkontrolle (Bratenthermometer)