

Ziegenkäse in Pankopanade

Zutaten:

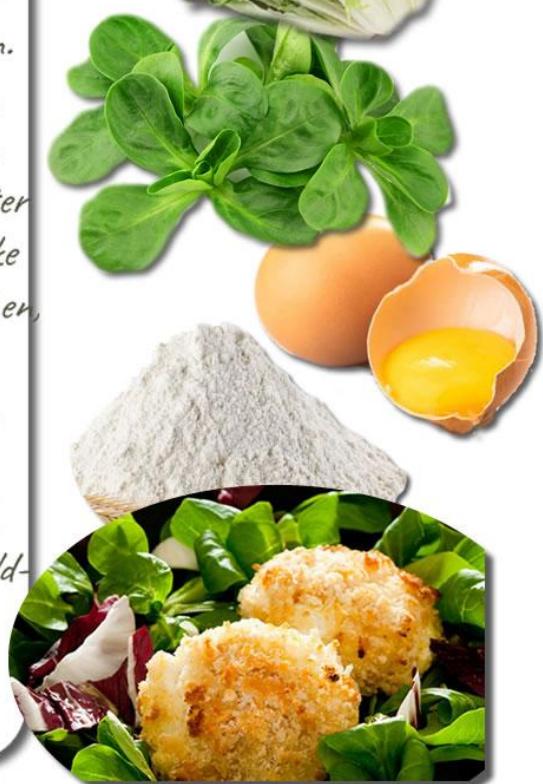
2 EL Feigensenf
4 EL Aceto
Salz, Pfeffer
5 EL Rapsöl
4 Handvoll Feldsalat
 $\frac{1}{2}$ Kopf Friséesalat
200 g Weintrauben
60 g Macadamianüsse,
geröstet und gesalzen
60 g Panko-Mehl
2 EL Mehl
2 Eier
400 g Ziegenweich-
käse-Rolle
1 L Bratöl



Zubereitung

Salate mundgerecht zerteilen, Grüne und rote Weintrauben halbieren, Salat und Trauben auf Tellern anrichten. Macadamianüsse rösten und salzen. Nüsse fein mahlen, mit dem Panko-Mehl mischen, auf einen Teller geben, in einen anderen Teller das Mehl geben, Eier in einem weiteren Teller verquirren. Ziegenweichkäse-Rolle in 3 cm dicke Scheiben schneiden, im Mehl wenden, durch das Ei ziehen, im Nuss-Mix wenden, ein weiteres Mal durch das Ei ziehen und im Nuss-Mix wenden. Das doppelte Panieren verhindert, dass der Käse beim Frittieren ausläuft.

Das Bratöl erhitzen bis heiß genug ist (Holzstielprobe!), die panierten Käsestücke portionsweise ca. 1 Minute goldgelb ausbacken, mit der Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Dressing über den Salat geben, den Käse auf dem Salat anrichten.



Diverses

