

Hirtenkäse-Stäbchen mit Paprika-Chili-Marmelade, Salat

Für zwei Personen

Für die Käsestäbchen:

1 Pack. Hirtenkäse	2 Eier	100 g Butterschmalz
75 g Semmelbrösel	25 g Mehl	1 TL getrockneter Oregano
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Salatkopf	1 EL grober Senf	1 TL Akazienhonig
1 Schuss Balsamico-Essig	1 Schuss Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Parmesan-Körbchen:

150 g Parmesan

Für die Marmelade:

2 rote Paprika	Butter	100 ml Apfelessig
1 EL Chiliflocken	1 Prise Chilifäden	150 g Gelierzucker

Für die Käsestäbchen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Hirtenkäse in Streifen schneiden und trockentupfen.

Semmelbrösel mit Oregano, Salz und Pfeffer mischen. Aus Mehl, verquirlten Eiern und der Semmelbrösel-Masse eine Panierstraße aufbauen. Käsestäbchen erst in Mehl wenden, kurz in die verquirlten Eier legen und danach in den Semmelbröseln panieren. In Butterschmalz knusprig ausbacken. Auf ein Küchentuch legen, bevor es angerichtet wird.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern.

Für das Dressing Senf, Honig, Balsamessig und Öl schaumig aufmixen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit dem Salat vermengen.

Für das Parmesan-Körbchen:

Parmesan mit einer groben Reibe reiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Sobald der Parmesan geschmolzen ist, herausnehmen und noch im heißen Zustand auf einem umgedrehten Glas oder einer umgedrehten Tasse zu einem Schälchen formen.

Erkalten lassen.

Für die Marmelade:

Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, schälen und klein würfeln. Butter schmelzen und die Paprika scharf anbraten, sodass es am Boden schon fast ansetzt.

Chiliflocken und ein paar Chilifäden dazugeben und weiter rösten. Mit Apfelessig ablöschen, etwas einkochen lassen dann den Gelierzucker beimischen. Durch ein feines Sieb drücken und in einem Dip-Schälchen mit Chilifäden dekorieren.

Der mit dem Dressing vermischte Salat im Parmesankörbchen anrichten.

Die Stäbchen neben dem Salat legen und die Marmelade in einem Schälchen dazu servieren. Das Gericht servieren.

Lilian van Daalen am 20. Mai 2021