

# Gemüse-Pfanne, Schafskäse, Zwiebelringe, Dätscher

**Für zwei Personen**

**Für die Gemüsepfanne:**

1 Aubergine	1 gelbe Zucchini	1 rote Spitzpaprika
1 Staudensellerie	1 Knolle Fenchel	1 kleine Schalotte
1 Frühlingszwiebel	2-3 Knoblauchzehen	20-30 g Tomatenmark
100 ml Gemüsefond	50 g Pinienkerne	2-3 Zweige Oregano
2-3 Zweige Salbei	2-3 Zweige Thymian	2-3 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Schafskäse:**

250 g Schafskäse	2 Eier	Weizenmehl 405
150 g Paniermehl	150 g Panko	20 g weißer Sesam
20 g schwarzer Sesam	½ TL edelsüßes Paprikapulver	Fett, Pfeffer

**Für die Zwiebelringe:**

2 rote Zwiebeln	Mehl	Öl
-----------------	------	----

**Für die Dätscher:**

400 g vorw. festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	1 Ei
1 EL saure Sahne	10 g edelsüßes Paprikapulver	3-4 EL Öl
Salz	Pfeffer	

**Für den Parmesan-Chip:**

50 g Parmesan	½ TL edelsüßes Paprikapulver	10 g Speisestärke
---------------	------------------------------	-------------------

**Für die Gemüsepfanne:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüse waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und kleinschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Erst Aubergine, dann Paprika und Schalotte, dann Fenchel und Staudensellerie und zum Schluss Zucchini hinzugeben und alles anbraten. Tomatenmark zugeben und langsam weiterbraten. Alles nur solange braten, dass noch ein leichter Biss bleibt. Bei Bedarf etwas Gemüsefond zugeben.

Knoblauch abziehen, kleinschneiden und hinzugeben. Kräuter klein schneiden und unterrühren. Alles Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingszwiebel kleinschneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zum Schluss mit den Frühlingszwiebeln unter das Gemüse heben.

**Für den Schafskäse:**

Schafskäse vorsichtig in vier etwa gleichgroße Stücke schneiden und eine Panierstraße vorbereiten. Dafür in einer Schüssel Mehl, Pfeffer und Paprikapulver vermengen, in einer weiteren Schale ein Ei aufschlagen und verquirlen, in einer dritten Schale Paniermehl mit schwarzem Sesam vermengen und in einer vierten Panko mit weißem Sesam vermengen.

Schafskäsescheiben vorsichtig zunächst in der Mehlmischung wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend zwei Scheiben in der Paniermehl-Mischung und zwei in der Panko-Mischung wälzen.

Öl in einer Fritteuse erhitzen und den Käse im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp entfetten.

**Für die Zwiebelringe:**

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, leicht im Mehl wälzen und in einer heißen Fritteuse kross ausbacken, bis sie leicht hellbraun/goldgelb sind. Auf Küchenkrepp entfetten.

**Für die Dätscher:**

Kartoffeln schälen, waschen, mit der Küchenreibe grob raspeln, in ein Tuch geben, Wasser ausdrücken und anschließend in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Saurer Sahne zur Masse geben. Ei trennen und Eigelb hinzugeben. Alles gut vermengen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Gut zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Darin aus der Masse portionsweise die Dätscher goldbraun/knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Parmesan-Chip:**

Parmesan reiben, mit etwas Paprikapulver und Stärke mischen und auf dem Backblech zu einer Chipform auslegen.

Im Backofen bei 180 Grad für 4-6 Minuten goldgelb backen.

Jürgen Escher am 27. September 2023