

Emmentaler mit Sauce tartare und Grünkohl-Salat

Für zwei Personen

Für den Emmentaler:

400 g Emmentaler am Stück	3 Eier	100 ml Sahne
Butterschmalz	150 g Mehl	200 g Semmelbrösel
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	2 Eier	1 EL Senf
180 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce tartare:

2 Essiggurken	1 kleine Zwiebel	1 Zitrone, Saft
2 EL Saure Sahne	2 EL Schmand	1 Spritzer scharfe ChilisaUCE
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Grünkohlsalat:

200 g frischen Grünkohl	1 Möhre	1 kleiner grüner Apfel
1 Orange, Filets, Saft	1 Limette, Saft	2 TL Ahornsirup
4 EL Rapsöl	1-2 EL Sonnenblumenkerne	Chilipulver
Salz, Pfeffer		

Für den gebackenen Emmentaler: Den Emmentaler in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. Eier in einen tiefen Teller schlagen und mit Sahne, ein wenig Salz und Pfeffer verquirlen.

Mehl und die Brösel je in einen Teller geben. Den Emmentaler zuerst in Mehl wenden dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Brösel wenden. Gut darauf achten, dass der Käse wirklich rundum gut paniert ist, damit kein Käse auslaufen kann.

Butterschmalz und Rapsöl zu gleichen Teilen in die Pfanne geben, erhitzen und den Käse darin goldbraun ausbacken. Den Käse vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Mayonnaise: Eier trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit Senf, Salz und Pfeffer gut vermischen. Anschließend das Öl tropfenweise hinzufügen und dabei die Mayonnaise mit dem Stabmixer hochziehen. Zum Schluss die Mayonnaise mit dem Zitronensaft abschmecken.

Für die Sauce tartare: Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Essiggurken ebenfalls sehr fein würfeln. Zwiebel und Essiggurken mit Mayonnaise (s.o.) vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und ChilisaUCE abschmecken. Saure Sahne, Schmand und Petersilie unterrühren.

Für den Grünkohlsalat: Grünkohl gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Grünkohl in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

Möhren schälen, fein raspeln und ebenfalls zum Grünkohl geben.

Orangen mit einem Messer schälen und anschließend filetieren. Saft dabei auffangen und für das Dressing beiseitestellen. Orangenfilets zum Salat geben. Limette auspressen und Saft auffangen. Für das Dressing aufgefangenen Orangensaft mit Limettensaft, Ahornsirup und Öl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und den Salat damit garnieren. Dressing und Salat erst kurz vor dem Servieren miteinander vermengen.

Martina Bobrich am 07. Februar 2024