

Panierter Hirtenkäse mit Apfel-Chutney und Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Hirtenkäse:

150 g Hirtenkäse	2 Eier, Größe M	3 Zweige Rosmarin
100 g Panko-Paniermehl	100 g Mehl	100 ml Sonnenblumenöl

Für das Apfel-Chutney:

2 leicht säuerliche Äpfel	1 Zwiebel	50 ml Apfelessig
50 ml Apfelsaft	150 ml Ahornsirup	30 g Honig
1 Zimtstange	1 Gewürznelke	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	1 Granatapfel	1 Orange
2 Knoblauchzehen	20 g mittelscharfer Senf	50 ml Balsamicoessig
50 ml Olivenöl	50 g Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Parmesankörbchen:

200 g Parmesan	1 Zweig Rosmarin
----------------	------------------

Für den Hirtenkäse:

Die Rosmarinnadeln abzupfen und klein häckseln. Mit Panko vermischen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Rosmarin-Panko-Mischung bereitstellen.

Hirtenkäse erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in der Rosmarin-Panko-Mischung wenden.

Panierten Käse langsam und gleichmäßig in Sonnenblumenöl goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Apfel-Chutney:

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit den Äpfeln in einen Topf geben.

Honig hinzugeben und karamellisieren lassen. Dann mit dem Apfelessig ablöschen. Apfelsaft, Ahornsirup, Honig, Zimtstange und Gewürznelke hinzugeben. Gut einköcheln lassen, bis das Chutney leicht eingedickt ist.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen und trockenschleudern.

Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, Granatapfel-Essig, Olivenöl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauch abziehen und pressen. Zum Dressing geben.

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Zum Salat geben.

Dressing zugeben und vor dem Servieren alles miteinander vermengen.

Für das Parmesankörbchen:

Rosmarinnadeln abzupfen und klein häckseln. Parmesan fein reiben.

Backpapier auf Pfannengröße zuschneiden und in die Pfanne hineinlegen. Parmesan darauf verteilen. Rosmarin über den Käse streuen. Käse langsam schmelzen, dann herausnehmen und in eine kleine Schüssel geben. Leicht andrücken und Parmesan fest werden lassen.

Maximilian Hinderhofer am 24. Januar 2023