

Gebackener Bergkäse mit Preiselbeeren, Feldsalat

Für 4 Personen

Für den Salat:

200 g Feldsalat	2 EL Apfelessig	1 TL Senf, mittelscharf
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer
3 EL Rapsöl	1 EL Walnussöl	

Für den Käse:

2 EL Weizenmehl, 405	100 g Semmelbrösel	2 Eier
400 g Bergkäse am Stück	150 ml Pflanzenöl	4 EL Preiselbeeren

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für den Käse Mehl und Semmelbrösel jeweils separat in tiefe Teller geben. Die Eier ebenfalls in einem tiefen Teller verquirlen.

Den Käse in vier ca. 1,5 cm große Scheiben schneiden und jeweils die Rinde entfernen.

Die Käsescheiben zuerst im Mehl wenden, dann durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Tipp: Wer mag, kann die Käsescheiben auch doppelt panieren, also nochmals durchs Ei ziehen und erneut in den Semmelbröseln wenden.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Käsescheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken.

In der Zwischenzeit für die Salatsauce in einer Schüssel Essig, Senf, Zucker, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Raps- und Walnussöl zugeben, mit einem Schneebesen gründlich zu einem Dressing verrühren. Salat dazugeben und vermengen.

Den gebackenen Käse kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit je 1 EL Preiselbeeren anrichten. Den Feldsalat dazu reichen.

Rainer Klutsch am 11. Januar 2023