

Gefüllte Fleischkäse-Schnitten

Für vier Personen

Rettich:

300 g Rettich, weiß	0,5 Bund Radieschen	1 – 2 Stangen Frühlingslauch
0,5 TL Senf, mittelscharf	2 EL Weißweinessig	3 EL Sonnenblumenöl
Zucker, wahlweise Honig	Pfeffer	Salz

Fleischkäseschnitten:

2 Zwiebeln	1 EL Butter	1 EL Zucker
130 g Laugenbrezeln, altbacken	0,5 Bund Petersilie	4 Scheiben Fleischkäse, à 180 g
4 Scheiben Emmentaler	4 TL Senf, mittelscharf	8 Scheiben Baconspeck
2 Eier	4 EL Sahne	3 – 4 EL Mehl
2 EL Butterschmalz		

Rettich::

Den Rettich schälen, die Radieschen putzen und abbrausen. Beides in hauchdünne Scheiben hobeln oder mit dem Spiralschneider feine Streifen herstellen. Den Frühlingslauch in feine Röllchen schneiden. Aus Senf, Weißweinessig, Sonnenblumenöl, Salz, etwas Pfeffer und einer Prise Zucker oder Honig eine Vinaigrette herstellen. Rettich, Radieschen und Frühlingslauch mit der Vinaigrette vermengen und etwas durchziehen lassen.

Fleischkäseschnitten:

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazu geben. Zwiebelringe in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten, bis diese glasig sind und den Zucker angenommen haben. Beiseite stellen. Laugenbrezeln in einem Mixer zerkleinern und mit der klein gehackten Petersilie vermengen. Die Fleischkäsescheiben diagonal oder quer halbieren und je eine Tasche einschneiden. Die Käsescheiben ebenfalls halbieren. Die Öffnungen mit Senf ausstreichen und mit in feine Streifen geschnittenen Speckstreifen, Zwiebeln und Käse füllen. Fest zusammen drücken, hilfsweise mit Zahnstochern fixieren. Eier und Sahne verquirlen. Die Fleischkäseschnitten nacheinander in Mehl, Ei- und Bröselmischung wenden. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Fleischkäse darin auf jeder Seite etwa drei Minuten goldbraun braten. Den Fleischkäse mit dem Rettich auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Horst Lichter am 04. Mai 2012