

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Silke Thielemann

**Dreierlei Handkäs: Handkäs-Salat & Handkäs mit
 Kräuter-Musik & Frittierter Handkäs mit geröstetem
 Baguette**

Zutaten für zwei Personen

Für den Handkäs-Salat:

1 Zwiebel
 4 gereifte Handkäs-Taler
 100 ml süße Sahne
 6 EL Kräuteressig
 6 EL Sonnenblumenöl
 2 TL Senf
 1 TL Kümmelsamen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Handkäs in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, sehr fein hacken und untermischen. Essig, Öl und Sahne nach und nach zugeben und vorsichtig unterheben. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Der Handkäs nimmt nach einiger Zeit die Flüssigkeit auf. Deshalb die Marinade nicht komplett auf einmal zugeben, sondern bei Bedarf nachjustieren. Vor dem Servieren etwas durchziehen lassen und nochmals abschmecken.

Für den Handkäs in Kräuter-Musik:

1 Zwiebel
 2 große Handkäs-Taler
 6 EL Kräuteressig
 8 EL Sonnenblumenöl
 1 Bund gemischte Kräuter, z.B.
 Petersilie, Schnittlauch, Kresse
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter grob hacken und mithilfe eines Mixers pürieren, dabei dürfen kleine Stückchen sichtbar bleiben. Zwiebel abziehen. Zwiebel, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermischen. Öl langsam unter Rühren einlaufen lassen, sodass eine gleichmäßige Marinade entsteht. Handkäs erst kurz vor dem Servieren in die Kräuter-Musik geben, damit er nicht weißlich anläuft. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Für den frittierten Handkäs:

1 Rolle kleine Handkäs-Taler
 2 Eier
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 100 g Panko
 Edelsüßes Paprikapulver, zum
 Abschmecken
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in einem tiefen Teller verquirlen. In einem zweiten Teller Panko bereitstellen. Mit Paprikapulver und Muskat würzen. Die Handkäs-Taler zuerst im Ei, dann im Panko wälzen. Den Käse ggf. doppelt panieren. Pflanzenöl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Die panierten Handkäs-Taler portionsweise darin kurz ausbacken, bis sie goldbraun sind. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung: Baguette etwas schräg schneiden, Butter langsam in der Pfanne schmelzen. Thymian dazu geben. Baguette darin rösten bis es leicht kross ist. Mit Preiselbeeren neben dem frittierten Handkäs anrichten.

- ½ Baguette
- 120 g Butter
- 2 Stängel Thymian
- 2 EL Preiselbeeren

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, in feine Ringe schneiden und als Garnitur verwenden.

- ½ Bund Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.