

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Lilian van Daalen

Panierte Hirtenkäsestäbchen mit Paprika-Chili-Marmelade und Salat im Parmesanschälchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsestäbchen:

1 Packung Hirtenkäse (Kuhmilch)
 2 Eier
 100 g Butterschmalz
 75 g Semmelbrösel
 25 g Mehl
 1 TL getrockneter Oregano
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Hirtenkäse in Streifen schneiden und trockentupfen.

Semmelbrösel mit Oregano, Salz und Pfeffer mischen. Aus Mehl, verquirlten Eiern und der Semmelbrösel-Masse eine Panierstraße aufbauen. Käsestäbchen erst in Mehl wenden, kurz in die verquirlten Eier legen und danach in den Semmelbröseln panieren. In Butterschmalz knusprig ausbacken. Auf ein Küchentuch legen, bevor es angerichtet wird.

Für den Salat:

1 Salatkopf
 1 EL grober Senf
 1 TL Akazienhonig
 1 Schuss Balsamico-Essig
 1 Schuss Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern.

Für das Dressing Senf, Honig, Balsamessig und Öl schaumig aufmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit dem Salat vermengen.

Für das Parmesan-Körbchen:

150 g Parmesan

Parmesan mit einer groben Reibe reiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Sobald der Parmesan geschmolzen ist, herausnehmen und noch im heißen Zustand auf einem umgedrehten Glas oder einer umgedrehten Tasse zu einem Schälchen formen. Erkalten lassen.

Für die Marmelade:

2 rote Paprika
 Etwas Butter
 100 ml Apfelessig
 1 EL Chiliflocken
 1 Prise Chilifäden
 150 g Gelierzucker (1:1)

Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, schälen und klein würfeln. Butter schmelzen und die Paprika scharf anbraten, sodass es am Boden schon fast ansetzt. Chiliflocken und ein paar Chilifäden dazugeben und weiter „rösten“. Mit Apfelessig ablöschen, etwas einkochen lassen dann den Gelierzucker beimischen. Durch ein feines Sieb drücken und in einem Dip-Schälchen mit Chilifäden dekorieren.

Der mit dem Dressing vermischte Salat im Parmesankörbchen anrichten. Die Stäbchen neben dem Salat legen und die Marmelade in einem Schälchen dazu servieren. Das Gericht servieren.