

**Kochen**

**Jens Jakob**

**Montag, den 11.04.2022**

**Gebratener Schafskäse mit Rhabarber-Ingwer-Chutney**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für das Chutney**

500 g Rhabarber (rot und grün)  
 2 Zwiebeln, rot  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)  
 1 Chilischote rot oder grün  
 40 g Aprikosen, getrocknet  
 2 TL Senfsaat  
 1 Zimtstange oder 0,5 TL Zimt, gemahlen  
 200 g Rohrohrzucker  
 100 ml Apfelessig  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer

**Für den Salat**

200 g Spinat  
 1 Bund Radieschen  
 Saft von 1 Orange  
 2 EL Apfelessig  
 1 TL Senf  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Zucker  
 5 EL Rapsöl

**Für den Schafskäse**

1 Ei (Größe M)  
 80 g Mehl  
 80 g Semmelbrösel  
 4 Scheiben Schafskäse (à ca. 100 g)  
 4 EL Butterschmalz

**Zubereitung**

1. **Für das Chutney** Rhabarber putzen, abbrausen und evtl. schälen. Rhabarber in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Chilischote halbieren, (nach Belieben entkernen) und fein schneiden. Aprikosen fein würfeln
3. Vorbereitete Zutaten mit Senfsaat, Zimt, Zucker, Essig, Salz und Pfeffer in einem Topf mischen und etwa 1 Stunde ruhen lassen (je länger, desto besser).
4. Anschließend die Mischung bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten sämig einköcheln lassen.
5. Das Chutney abschmecken und abkühlen lassen.
6. **Für den Salat** Spinat verlesen, abbrausen und trockenschütteln. Radieschen putzen und in Scheiben schneiden.
7. Orangensaft, Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren.
8. Dressing mit den Radieschen mischen.
9. **Für den Schafskäse** das Ei aufschlagen, auf einen Teller geben und verquirlen. Mehl und Semmelbrösel ebenfalls jeweils auf Teller verteilen.
10. Den Schafskäse zuerst in Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.
11. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Schafskäse darin nacheinander von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten.
12. Spinat zu den Radieschen geben und abschmecken. Schafskäse, Chutney und Salat anrichten. Dazu passt Baguette.