Kochen

Serkan Güzelcoban **Montag, den 26.07.2021**

Linsensalat mit gebratenem Schafskäse **Für 4 Personen**

Zutaten

Für den Linsensalat

200 g Linsen
(z. B. Alblinsen oder Puy-Linsen)
2 Lorbeerblätter
400 g Kirschtomaten
1 Salatgurke, mittelgroß
1 Bio-Zitrone, Saft und 1 TL abgeriebene Schale davon
etwas Salz
etwas Pfeffer
5 EL Olivenöl
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
etwas Kreuzkümmel
0,5 Bund Petersilie
2 Stiele Minze

Für den Schafskäse

1 Ei (Größe M)
80 g Mehl
80 g Semmelbrösel
4 Scheiben Schafskäse (à ca. 100 g, alternativ: eingelegt mit Kräutern)
4 EL Butterschmalz
1 EL Schwarzkümmelsamen

Zubereitung

1. In einem Topf reichlich Wasser (ca. 800 ml) aufkochen. Linsen kalt abbrausen. Mit den Lorbeerblättern zugeben und ca. 20-25 Minuten weich garen. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit etwas Salz würzen.
2. Linsen in eine Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Lorbeerblätter entfernen.
3. Tomaten und Gurke abbrausen, trockenreiben. Tomaten halbieren bzw. vierteln. Gurke (nach Belieben schälen) halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
4. Zitronensaft und Schale mit Salz, Pfeffer und 4 EL Olivenöl verrühren und mit Tomaten und Gurken mischen.
5. Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln. Knoblauch hacken.
6. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Linsen zugeben. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
7. Linsen unter die Tomaten-Gurken-Mischung geben und bis zum Servieren ziehen lassen.
8. Inzwischen in einem tiefen Teller das Ei verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf Tellern verteilen.
9. Schafskäse zuerst in Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.
10. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Schafskäse darin nacheinander von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten goldbraun braten.
11. Petersilie und Minze abbrausen, trockenschütteln und zerzupfen, über den Salat streuen und nochmal abschmecken. Salat mit dem Schafskäse anrichten und servieren. Dazu passt Baguette.