

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 19.04.2021

Gebackener Schafskäse mit Rhabarber-Chili-Topping

Für 4 Personen

Zutaten

400 g Rhabarber
 40 g Zucker
 1 Chilischote
 1 Bund Dill
 2 EL Balsamessig
 1 EL Honig
 2 EL Senf, körnig
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 30 ml Sonnenblumenöl
 1 Kopf Romana-Salat
 1 Bund Dill
 4 Stücke Schafskäse, fest, à ca. 100 g
 2 Eier (Größe M)
 100 g Mehl
 100 g Semmelbrösel
 200 g Butterschmalz oder Öl



Zubereitung

1. **Für das Rhabarber-Chili-Topping** den Rhabarber putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in etwa feine Scheibchen schneiden. Eine Pfanne erhitzen, die Rhabarberstückchen darin kurz anrösten. Zucker überstreuen und alles unter Schwenken karamellisieren.
2. Die Chilischote putzen, entkernen und fein schneiden. Chili unter den Rhabarber schwenken und etwas abkühlen lassen. Dill abbrausen, trocken schütteln und die Fähnchen abzupfen.
3. **Für das Dressing** Essig, Honig und Senf in einer Salatschüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Öl unterschlagen.
4. Salat verlesen, abbrausen, trocken schleudern und mundgerecht zerpfeifen, bzw. schneiden, Dill abbrausen, trocken schütteln und die Fähnchen abzupfen.
5. **Schafskäse** trocken tupfen. Eier auf einem Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel getrennt ebenfalls auf Tellern verteilen.
6. Schafskäsestücke zunächst auf einer Seite im Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann die Stücke im verquirlten Ei wenden, etwas abtropfen lassen und zuletzt in die Semmelbrösel setzen.
7. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schafskäsestücke darin rundum goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
8. Salat und übrigen Dill unter das Dressing mischen.
9. Schafskäse auf Tellern anrichten, das Rhabarber-Topping darauf verteilen. Den Salat dazu reichen.

Tipp: der Schafskäse kann natürlich auch komplett paniert werden.

Für das Pfannbrot: 200 g Mehl (Type 550), 100 ml Wasser, 3 EL Olivenöl, 1 Prise Salz und 0,5 TL Backpulver zu einem glatten Teig verkneten und 10 Minuten ruhen lassen. Teig in etwa 8 Portionen teilen und zu handtellergrößen Fladen formen. Etwa 2 EL Öl portionsweise erhitzen. Fladen darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten Goldgelb backen.