

Knuspriger Schafskäse mit Tomaten-Pinienkern-Salat

Für zwei Personen

200 g Schafskäse	2 Strauchtomaten	1 Kopf Römersalat
1 Kopf Radicchiosalat	2 EL geröstete Pinienkerne	5 EL schwarze Sesamkörner
5 EL weiße Sesamkörner	2 Wan Tan-Blätter	1 Ei
100 ml Olivenöl	15 ml dunkler Balsamico-Essig	alter Balsamico-Essig
Butterschmalz	Mehl, Semmelbrösel	Zucker, Ras el-Hanout
Salz, schwarzer Pfeffer		

Einen Topf mit Öl zum Frittieren erhitzen. Die Pinienkerne in Olivenöl rösten. Danach das Öl erkalten lassen und dieses mit dem dunklen Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Marinade verrühren. Die Tomaten häuten, entkernen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Hälfte der Marinade mit den Tomaten und den Pinienkernen vermengen. Den Schafskäse mit dem Ras el-Hanout abschmecken. Danach die Semmelbrösel mit den weißen und den schwarzen Sesamkörnern mischen. Anschließend das Ei aufschlagen. Den Schafskäse mit dem Ei, etwas Mehl, und den Semmelbröseln panieren und dann in etwas Butterschmalz langsam goldgelb braten lassen. Den Salat waschen und den Radicchio eine Zeit in lauwarmem Wasser liegen lassen, damit die Bitterstoffe gemildert werden. Dann aufschneiden und jeweils nur etwa ein Viertel der Salatköpfe weiterverarbeiten. Diese Viertel in feine Streifen schneiden und dann mit der restlichen Marinade vermengen. Die Wan Tan-Blätter kurz in etwas Öl frittieren. Den knusprigen Schafskäse mit Tomaten-Pinienkern-Salat auf Tellern anrichten, mit den Wan Tan-Blättern und altem Balsamico-Essig garnieren und servieren.

Maja Breton am 27. März 2012