

Käse mit Butterkartoffeln, Tatarka und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke 50 ml Weißweinessig 50 ml Sonnenblumenöl

3 EL Zucker Salz Pfeffer

Für den Käse:

200 g Edamer, am Stück 4 Sch. Kochschinken 2 Eier

Mehl Paniermehl Butterschmalz

Für die Butterkartoffeln:

10 kleine festk. Kartoffeln Butter 4 Zweige Petersilie

Salz

Für die Tatarka:

1 Essiggurke 1 Zitrone, Saft 1 Schalotte

1 Ei 1 TL Weißweinessig 1 TL Senf

1 Bund Schnittlauch 100 ml Sonnenblumenöl Salz

Für die Garnitur:

1 TL mildes Paprikapulver

Für den Gurkensalat:

Die Gurke mithilfe eines Gemüsehobels grob hobeln. Aus 200 ml Wasser, Zucker, Essig und Öl einen Sud herstellen und mit der Gurke vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Käse:

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Käse in 1 cm breite Scheiben schneiden und mit jeweils zwei Scheiben Schinken belegen.

Anschließend eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Paniermehl herstellen.

Käse erst mit Wasser befeuchten, dann in Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl panieren. Danach den Käse erneut im Ei und Paniermehl panieren und im Butterschmalz goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Butterkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garkochen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln abgießen und kurz in der Pfanne mit der Butter schwenken. Petersilie klein hacken und Kartoffeln damit garnieren.

Für die Tatarka:

Zitrone halbieren und auspressen. Schnittlauch fein hacken.

Ei trennen und Eigelb mit Essig, Zitronensaft, Salz, Senf und Öl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab vermengen, sodass die Masse emulgiert. Anschließend den Mixstab langsam nach oben hin herausnehmen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Essiggurke fein würfeln und beides unter die Mayonnaise heben. Mit Schnittlauch garnieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Paprikapulver bestreuen

Claudia Zelinka am 09. Dezember 2024