

Falsche Tramezzini-Schnecken mit Fenchel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für die Tramezzini:

50 g Mehl	5 Eier	40 g Stärke
1 Bund Dill	4 EL Butterschmalz	1 Prise feines Salz

Für die Füllung:

500 g cremiger Gorgonzola	500 g italienischer Rohschinken	100 g Semmelbrösel
2 Eier	100 ml Milch	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

2 Knollen Fenchel mit Grün	2 Orangen	30 ml Apfelessig
1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Olivenkraut	Salz, Pfeffer

Für das Kasterl:

200 g Parmesan

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Tramezzini die Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen und mit Mehl und Stärke vermischen. Das Eiweiß aufschlagen und Salz zugeben. Dill abbrausen, trockenwedeln und unterheben. Ein Blech mit Wasser befeuchten und mit Backpapier belegen. Teig auf das Blech geben circa sieben Minuten goldgelb backen.

Für die Füllung Gorgonzola mit der Gabel zerdrücken und mit Milch zu einer glatten Masse verrühren. Tramezzini aus dem Ofen nehmen und mit der Creme einstreichen. Schinken darauflegen und stramm zusammenrollen. In zweieinhalb Zentimeter breite Schnecken schneiden und mit verquirltem Ei und Semmelbrösel panieren. In der Pfanne mit reichlich Butterschmalz ausbacken.

Für das Gemüse Fenchel in dünne Scheiben hobeln, das Grün feinhacken, eine Orange schälen und sorgfältig filetieren. Mit Fenchel und Olivenkraut vermengen. Die andere Orange halbieren, auspressen und Apfelessig, Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

Für das Kasterl Parmesan reiben, kreuzförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dieses circa sechs Minuten im Ofen schmelzen. Die „Bauteile“ aus dem Ofen nehmen und zügig zu einer Kiste formen. Salat einfüllen und mit einem Deckel verschließen.

Die falschen Tramezzini-Schnecken mit dem Fenchel-Orangen-Salat und dem Apfelessig-Dressing im Parmesan-Kasterl auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Fucker am 19. Juli 2016