

Mozzarella in Carozza

Für 4 Personen

2 Stück Büffelmozzarella, a 125 g	2 Eier	120 ml Milch
24 Scheiben Baguette, frisch	2 Sardellenfilets	12 Blatt Basilikum
4 Tomaten, getrocknet	1 EL Oliven, schwarz	200 g Butterschmalz
3 EL Parmesan, gerieben	3 EL Mehl	5 EL Semmelbrösel
1 Blattsalat	Salz	Pfeffer, schwarz

Mozzarella abtropfen lassen und in je sechs Scheiben schneiden. Sardellen, getrocknete Tomaten und Oliven mit einem Messer klein schneiden, mischen und auf den zwölf Mozarellascheiben verteilen. Die Eier mit der Milch, Salz und Pfeffer vermengen. Aus geriebenem Parmesan, Mehl und Semmelbröseln eine Panade herstellen. Nun die Mozarellascheiben auf zwölf Brotscheiben verteilen. Je ein Basilikumblatt drauf geben, eine Prise schwarzen Pfeffer, die restlichen Brotscheiben darüber und die Ränder fest andrücken. Danach alle Schnittchen mit der Eiermilch begießen, einmal drehen, einziehen lassen und danach vorsichtig panieren. Dabei unbedingt die Ränder nochmals andrücken. Die Schnittchen in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun backen, auf einem Küchentuch entfetten und schnell mit dem Blattsalat servieren.

Ralf Zacherl am 14. November 2008