

# Gratinierter Feta mit marinierten Schalotten

## Für 4 Personen

100 ml weißer Balsamico	50 ml Wasser	2 EL Zucker
Salz	weißer Pfeffer	5 Schalotten
4 EL Olivenöl	3 Kopfsalatherzen	150 g Lardo
200 g Weizenmehl (Type 405)	125 g Speisestärke	1 Prise Backpulver
30 ml Sake (Reiswein)	1 EL Pflanzenöl	200 ml Wasser, eisgekühlt
300 ml Pflanzenfett	400 g Fetakäse	40 g Muscovado-Zucker

Für die Marinade Balsamico mit Wasser, Zucker, einer Prise Salz und Pfeffer in einen Topf geben aufkochen, anschließend abkühlen lassen.

Schalotten schälen der Länge nach halbieren und in lange dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, die Schalottenstreifen darin glasig anschwitzen, dann mit etwa der Hälfte der gekochten Balsamicomarinade ablöschen und ziehen lassen.

Die Salatherzen putzen, waschen und abtropfen lassen.

Den Speck in 2 mm dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett auslassen. Mit Pfeffer würzen und die Pfanne zur Seite stellen.

Für den Tempurateurig das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Sake, Pflanzenöl, 1 Prise Salz und eisgekühltes Wasser kräftig unterrühren, sodass ein dünnflüssiger Teig entsteht. Das Frittierfett in einem großen Topf erhitzen.

Den Teig über einen Löffel in das heiße Fett tropfen lassen, so dass Teigperlen entstehen.

Diese goldbraun im heißen Fett ausbacken, mit einer Siebkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fetakäse in 4 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Käsescheiben dünn mit Muscovado-Zucker bestreuen. Mit einem Küchen-Bunsenbrenner den Zucker auf dem Käse karamellisieren. (Ersatzweise den Käse mit Zucker bestreut in eine Auflaufform geben und unter der heißen Grillschlange oder bei Oberhitze im Backofen kurz karamellisieren.) Salatblätter mit restlicher Balsamico-Marinade und etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen.

Salat in der Tellermitte verteilen, die Zwiebeln darauf geben, den Käse aufsetzen und mit Speck und Tempura-Crunch bestreuen.

Jörg Sackmann am 17. August 2021