

Falsche Tramezzini-Schnecken mit Fenchel-Orangen-Salat und Apfelessig-Dressing im Parmesan-Kasterl

 happy-mahlzeit.com/2021/07/25/falsche-tramezzini-schnecken-mit-fenchel-orangen-salat-und-apfelessig-dressing-im-parmesan-kasterl

Zutaten für 2 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
- Schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

- 2 Knollen Fenchel mit Grün
- 2 Orangen
- 30 ml Apfelessig
- 1 TL Zucker
- 1/2 Bund Olivenkraut
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Kasterl:

200 g Parmesan zum Reiben

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C 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. Den Teig auf das Blech geben ca. 7 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 2 1/2 cm breite Schnecken schneiden und mit verquirltem Ei und Semmelbrösel panieren. In der Pfanne mit reichlich Butterschmalz ausbacken.

Für das Gemüse den Fenchel in dünne Scheiben hobeln, das Grün feinhacken. 1 Orange schälen und sorgfältig filetieren. Mit Fenchel und Olivenkraut vermengen. Die andere Orange halbieren, auspressen. aus Apfelessig, Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

Für das Kasterl Parmesan reiben, kreuzförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 6 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 Fenchel-Orangen-Salat und Apfelessig-Dressing im Parmesan-Kasterl auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Michael Fucker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Gewickelt und gerollt