

Alexander Herrmann | Gebackener Salbei im Proseccoteig

Zutaten für 2 Personen:

- 16 große frische Salbeiblätter
- 2 EL Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Zucker
- kalter Prosecco
- 5 EL Butterschmalz
- Mehl zum Bestäuben
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Stärke und Zucker miteinander vermischen und so viel kalten Prosecco vorsichtig mit einem Schneebesen unterrühren, bis ein leicht sämiger Teig entsteht. Je dünner der Teig wird, umso dünner wird die Teighülle für den Salbei. Wichtig ist außerdem, dass der Prosecco wirklich kalt ist!

Butterschmalz in einer flachen, nicht zu großen Pfanne erhitzen.

Salbeiblätter waschen, gut trocken tupfen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Blätter einzeln durch den Teig ziehen, sodass alle Seiten vom Teig umhüllt sind. Salbeiblätter schwimmend im heißen Butterschmalz nach und nach backen. Falls nötig, den Salbei einmal wenden. Darauf achten, dass nicht zu viele Salbeiblätter auf einmal gebacken werden.

Die Salbeiblätter im Teigmantel werden in der Farbe nicht goldbraun, dabei aber sehr knusprig. Die gebackenen Salbeiblätter auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, sofort mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch vom 22.06.2013