

Stadt, Land, Lecker | Ziegenkäse-Pralinen im Schüttelbrotbröselmantel mit Berglinsen

Zutaten:

- 600 g Ziegenfrischkäse
- 300 g Berglinsen, eingeweicht
- 200 g Schüttelbrot
- 200 g (Salat-)Wildkräuter
- 1 rote Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g Datteltomaten
- 40 g Oliven Taggiasche (eine spezielle Art eingelegter Oliven aus Ligurien)
- Honig
- 1 EL süßer Senf
- 50 ml Balsamico
- 150 ml Olivenöl
- Bohnenkraut
- Rosmarin
- Schnittlauch
- Salz
- Currypulver
- Chili
- Muskatnuss
- Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Frittieren

Zubereitung:

Linsen für 1 Stunde im Wasser einweichen.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Beides in Olivenöl andünsten. Abgetropfte Linsen kurz mitdünsten. Kräuter, Currypulver und Chili dazugeben, dann mit Wasser bedecken und für etwa 30 Minuten kochen lassen.

Sobald die Linsen gar sind, salzen. Die halbierten Tomaten und die Oliven dazugeben und kurz bei schwacher Hitze mitdünsten lassen. Am Schluss mit Chili, Bohnenkraut, Rosmarin und einer Prise Currypulver würzen.

Ziegenkäse glatt rühren und eventuell etwas nachsalzen. Das Schüttelbrot zu Paniermehl mahlen. Vom Ziegenkäse Kugeln zu etwa 30 g formen. Diese zuerst in Mehl, anschließend in Ei und zuletzt im gemahlenen Schüttelbrot wälzen. Ca. 3 Minuten in 180 °C heißem Pflanzenöl oder Butterschmalz frittieren, danach auf Küchenpapier abtropfen.

Ziegenkäse-Pralinen auf einer Portion Linsen anrichten. Mit etwas Honig beträufeln und Schnittlauch drüber streuen.

Den süßen Senf mit Salz, Pfeffer und Essig verrühren, das Olivenöl einrühren. Die gewaschenen Wildkräuter mit diesem einfachen Dressing anmachen und um Linsen und Ziegenkäse herum anrichten.

Rezept: Markus Holzer

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 27.04.2019