„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Wintersalat mit Ziegenfrischkäsepralinen

Koch Vitus Winkler

Zutaten
(4 Personen)

Für die grünen Brösel
- 15 g Petersilie
- 100 g Pankomehl
  (grobe Brösel aus entrindetem Weißbrot; alternativ: Semmelbrösel)
- 1 EL Kürbiskerne

Für die Frischkäsepralinen
- 120 g Ziegenfrischkäserolle
- 2 Stück getrocknete Tomaten
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g grüne Brösel
- Butterschmalz zum Backen

Für das Dressing
- 50 ml Holunderblütensirup
- 50 ml Apfel-Balsamessig
- 200 ml Buttermilch
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Kräuteröl (Sonnenblumenöl gemixt mit beliebigen Kräutern)

- 2 EL Kürbiskernöl

Für den Salat
- 2 Chicorées
- Salz
- braune Butter zum Anbraten (Butter in einer Pfanne braten, bis sie braun wird und einen nussigen Geschmack bekommt)
- eine Handvoll Vogerlsalat
- eine Handvoll Asiasalate

Für die Garnitur
- äußere Chicorée-Blätter
- getrocknete Blüten (Schafgarbe, Kornblumen, Quendel) eine Handvoll Heu

Zubereitung

1. Für die grünen Brösel die Petersilie (oder beliebige andere Kräuter) grob hacken, danach mit Pankomehl in einem Mixer oder in der Küchenmaschine fein mixen und mit grob gehackten Kürbiskernen vermengen.

2. Für die Frischkäsepralinen die Ziegenfrischkäserolle in 1 cm dünne Scheiben schneiden, diese nochmal halbieren, mit kleingeschnittenen, getrockneten Tomatenstücken füllen und zu Kugeln formen. Nun die Kugeln in dem Mehl, einem verquirlten Ei und den grünen Bröseln doppelt panieren und vorerst kaltstellen.

Tipp: Die Kugeln vor dem Panieren kurz anfrieren lassen, dann sind sie nicht so weich und deshalb einfacher zu verarbeiten.

3. Für das Dressing die Buttermilch, den Apfel-Balsamessig, den Holunderblütensirup und etwas Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen glattrühren. Kurz vor dem Anrichten das Kräuter- und das Kürbiskernöl beifügen und grob durchmischen.

4. Den Chicorée halbieren, vom Strunk befreien und in einer Pfanne in brauner Butter auf beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Währenddessen den Vogerlsalat und die Asiasalate waschen, in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

5. Nun die Frischkäsepralinen in heißem Butterschmalz schwimmend goldgelb backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Den Chicorée ganz zum Schluss salzen und direkt aus der Pfanne in die Mitte eines tiefen Tellers legen, die restlichen Salate daraufsetzen und nochmal mit dem Buttermilch-Holunderblütendressing beträufeln. Mit Chicorée-Blättern und getrockneten Blüten garnieren. Die gebackenen Ziegenfrischkäsepralinen auf etwas Heu anrichten, servieren und genießen.

Quelle: ORF extra