

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Januar 2023** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Maximilian Hinderhofer

Hirtenkäse in Rosmarin-Panko-Panierung mit Apfel-Chutney und Feldsalat im Parmesankörbchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirtenkäse:

150 g Hirtenkäse
 2 Eier, Größe M
 3 Zweige Rosmarin
 100 g Panko-Paniermehl
 100 g Mehl
 100 ml Sonnenblumenöl

Die Rosmarinnadeln abzupfen und klein häckseln. Mit Panko vermischen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Rosmarin-Panko-Mischung bereitstellen. Hirtenkäse erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in der Rosmarin-Panko-Mischung wenden.

Panierten Käse langsam und gleichmäßig in Sonnenblumenöl goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Apfel-Chutney:

2 leicht säuerliche Äpfel
 1 Zwiebel
 50 ml Apfelessig
 50 ml Apfelsaft
 150 ml Ahornsirup
 30 g Honig
 1 Zimtstange
 1 Gewürznelke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit den Äpfeln in einen Topf geben. Honig hinzugeben und karamellisieren lassen. Dann mit dem Apfelessig ablöschen. Apfelsaft, Ahornsirup, Honig, Zimtstange und Gewürznelke hinzugeben. Gut einköcheln lassen, bis das Chutney leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat
 1 Granatapfel
 1 Orange
 2 Knoblauchzehen
 20 g mittelscharfer Senf
 50 ml Granatapfel-Balsamicoessig
 50 ml Olivenöl
 50 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen und trockenschleudern.

Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, Granatapfel-Essig, Olivenöl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauch abziehen und pressen. Zum Dressing geben.

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Zum Salat geben. Dressing zugeben und vor dem Servieren alles miteinander vermengen.

Für das Parmesankörbchen:

200 g Parmesan
 1 Zweig Rosmarin

Rosmarinnadeln abzupfen und klein häckseln. Parmesan fein reiben. Backpapier auf Pfannengröße zuschneiden und in die Pfanne hineinlegen. Parmesan darauf verteilen. Rosmarin über den Käse streuen. Käse langsam schmelzen, dann herausnehmen und in eine kleine Schüssel geben. Leicht andrücken und Parmesan fest werden lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.