

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Johann Lafer



Claudia Zelinka

„Smažený sýr“: Frittierter Käse mit Butterkartoffeln,
Tatarka und Mamas Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
50 ml Weißweinessig
50 ml Sonnenblumenöl
3 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke mithilfe eines Gemüsehobels grob hobeln. Aus 200 ml Wasser, Zucker, Essig und Öl einen Sud herstellen und mit der Gurke vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Käse:

200 g Edamer, am Stück
4 Scheiben dünner Kochschinken
2 Eier
Mehl, zum Panieren
Paniermehl, zum Panieren
Butterschmalz, zum Anbraten

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Käse in 1 cm breite Scheiben schneiden und mit jeweils zwei Scheiben Schinken belegen. Anschließend eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Paniermehl herstellen. Käse erst mit Wasser befeuchten, dann in Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl panieren. Danach den Käse erneut im Ei und Paniermehl panieren und im Butterschmalz goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Butterkartoffeln:

10 kleine festkochende Kartoffeln
Butter, zum Anbraten
4 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln abgießen und kurz in der Pfanne mit der Butter schwenken. Petersilie klein hacken und Kartoffeln damit garnieren.

Für die Tatarka:

1 Essiggurke
1 Zitrone, Saft
1 Schalotte
1 Ei
1 TL Weißweinessig
1 TL Senf
1 Bund Schnittlauch
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Schnittlauch fein hacken. Ei trennen und Eigelb mit Essig, Zitronensaft, Salz, Senf und Öl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab vermengen, sodass die Masse emulgiert. Anschließend den Mixstab langsam nach oben hin herausnehmen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Essiggurke fein würfeln und beides unter die Mayonnaise heben. Mit Schnittlauch garnieren.

Für die Garnitur:

1 TL mildes Paprikapulver

Gericht mit Paprikapulver bestreuen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.