

Spargelsalat mit Orangen und Frittiertem Frischkäse

Kategorien: Salat, Gemüse, Spargel, Käse

Zutaten für: 2 Portionen

500	Gramm	Spargel
1	Essl.	Mandelöl
1	Essl.	Bärlauch; feingehackt
2	Essl.	Blattpetersilie; feingehackt
2	Essl.	Kerbel; feingehackt
1	Essl.	Estragon; feingehackt
1	Essl.	Puderzucker
1/2		Orange; den Saft
1/2		Zitrone; den Saft
	Etwas	Abgeriebene Orangeschale
1		Orange; in Filets geschnitten
		Salz
		Grober, schwarzer Pfeffer

FRITTIERTER FRISCHKÄSE

100	Gramm	Frischkäse
5	Essl.	Geriebenes Brötchen
1/4	Ltr.	Olivensöl

FÜR DIE PANADE

2		Eier
		Mehl

Anleitung:

Spargel bündeln und in Salzwasser mit einer Prise Zucker nicht zu weich kochen. Abtropfen lassen und auf Küchentrepp legen, damit sie möglichst trocken werden. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade bereiten und damit die lauwarmen Spargel anrichten. Mit Orangenfilets umlegen.

Zubereitung Frischkäse:

Der Frischkäse sollte sehr trocken sein. am Besten Vorher in einem Tuch pressen. Mit Pfeffer und Salz würzen, mit Mehl überstäuben, durch's verquirlte Ei ziehen und panieren, diesen Vorgang wiederholen. Käse in Olivenöl knusprig ausbacken.

Quelle:

Koch-Kunst mit Vincent Klink
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann