

# HERBST MESSE

15. - 19.  
SEP. 2021  
KLAGENFURT



## Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Freitag, 17.9.2021

### Gebackene Mölltaler Almkäse Selektion in der knusprigen Kärntner Hanfpanade auf „beschwipsten“ Apfel-Rahm-Mangold

#### **Zutaten:**

480 g Mölltaler Almkäse Selektion von Kärntnermilch

Neutrales Öl zum Panieren (ca. 1 Liter)

Verschiedene Kresse-Sorten (z.B. Chili-Kresse, Vene-Kresse, Affilla-Kresse usw.) zum Garnieren

#### Für die Panade zum doppelten Panieren:

80 g Mehl

4 Eier, gut verquirlt

100 g Brösel

100 g Hanfnüsse ungeschält aus dem Genussland Kärnten (z.B. von „MyHanf“)

#### Für den Apfel-Rahm-Mangold:

2 Äpfel, entkernt und in feine Würfel geschnitten

1 Zwiebel, fein gewürfelt

500 g Mangold oder Pak Choi aus dem Genussland Kärnten, in grobe Streifen geschnitten

300 ml Kärntner Schlagrahm

1 Schuss klarer Apfelbrand aus Kärnten

Salz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Kärntner Butter

#### **Zubereitung:**

Den Käse in ca. 40 g-Würfel schneiden (pro Person werden drei Stück, insgesamt 120 g gerechnet). Der Käse sollte vor dem Panieren schön kühl sein (am besten kurz ins Tiefkühlfach legen), dann lässt er sich besser panieren und das Mehl haftet besser. Die Brösel und die Hanfnüsse mischen. Danach den Käse klassisch in Mehl, Ei und der Brösel-Hanf-Panade panieren. Das Ganze einmal wiederholen (doppelt Panieren), bei Bedarf sogar ein drittes Mal Panieren.

# HERBST MESSE

15. - 19.  
SEP. 2021  
KLAGENFURT



Für den Apfel-Rahm-Mangold die Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, den Mangold und die Apfelwürfel hinzugeben und kurz etwas braten lassen. Mit einem Schuss Apfelbrand ablöschen und den Schlagrahm hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und cremig einreduzieren lassen.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Käsewürfel darin langsam (nicht zu heiß) frittieren, bis sie braun und knusprig sind. Herausnehmen und das überschüssige Fett auf einer Küchenrolle abtupfen.

Den Apfel-Rahm-Mangold auf einem Teller anrichten und pro Person je drei knusprige Käsewürfel darauf anrichten. Das Gericht schön mit verschiedenen Kresse-Sorten garnieren.

### **Marco's Tipp:**

Je nach Bedarf muss der Käse u.U. sogar 3x paniert werden. Es darf absolut kein Käse mehr durch die Panade zu sehen sein, da der Käse sonst beim Frittieren ausläuft.