



Gebackener Mölltaler Almkäse Selektion in der knusprigen Kärntner Hanfpanade auf "beschwipstem" Apfel-Rahm-Mangold (4 Personen)

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 doppelt 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.

Für den Apfel-Rahm-Mangold den 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 Krainer Büro Marco Krainer 2017 ♦ A - 9544 Feld am See www.marcokrainer.com

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.



Marco Krainer Büro Marco Krainer 2021 ♦ Internationaler Showkoch für Events & Co ♦ Genussland Kärnten-Chefkoch

Mehr Infos & Rezepte unter www.marcokrainer.com oder auf Facebook unter www.facebook.com/chefmarcokrainer sowie auf Instagram unter www.instagram.com/chefmarcokrainer