

## Schafkäsepralinen Kren-Paradeiser und Kernölsalsa



**Vorspeise**  
Rezeptart



**50 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

#### Käsepralinen:

12 Stk. Schafkäse-Kugeln (à 30-40g)  
Mehl  
2 Eier  
120 g Kataifiteig (fein nudelig  
geschnittener Strudelteig) oder  
ersatzweise Cornflakes  
Pflanzenöl zum Frittieren

#### Kürbiskernölsalsa:

2 EL Kapernbeeren  
1 Essiggurkerl  
4 Stk. Sardellenfilets  
80 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
1 EL Dijonsenf  
Salz  
1 EL Petersilie, gehackt

#### Krenparadeiser:

12 Stk. Kirschparadeiser  
2 EL Olivenöl  
1 Zweigerl Rosmarin  
6 cl Paradeiser- oder Apfelessig  
1 Prise Zucker  
Salz und Pfeffer a.d. Mühle  
2 EL Steirischer Kren g.g.A., frisch  
gerieben

### Zubereitung

Die Schafkäsekugeln in Mehl wälzen, in verschlagenes Ei tauchen und in den feinen Teigstreifen wälzen. Teigstreifen etwas andrücken und die panierten Kugeln kalt stellen. In der Zwischenzeit für die Kürbiskernölsalsa Kapernbeeren, Essiggurkerl und Sardellenfilets fein hacken, mit restlichen Zutaten vermischen und abschmecken. Die Kirschparadeiser kurz mit kochendem Wasser überbrühen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend schälen, in einer Pfanne mit Olivenöl kurz schwenken, fein geschnittenen Rosmarin zugeben, mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schafkäsekugeln sehr heiß und rasch frittieren, gut abtropfen lassen und je drei Stück auf vorgewärmte Teller setzen. Je 3 Paradeiser mit Steirerkren bestreuen, ebenfalls auf die Teller setzen, mit Kürbiskernölsalsa und frisch gehackten Kräutern vollenden.

**Rezept von Hans Peter Fink (steirischer Spitzenkoch) /  
Foto: Melbinger**