

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**