

Gebackener Taleggio mit Kräutersalat

Zutaten (für 6 Portionen)

70 g Pinienkerne
40 g schwarze Oliven mit Stein
70 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)
1 Knoblauchzehe
1 kg junger Taleggio (ca. 24x12 cm)
4 Eier (Kl. M)
6 El Mehl
10 El Semmelbrösel
7 El Aceto balsamico
1,5 El Honig
4 Tl mittelscharfer Senf
7 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Bund Kerbel (ca. 50 g)
5 Stiele Estragon
5 Stiele Basilikum
10 Stiele glatte Petersilie
10 Stiele Dill
0,5 Bund Schnittlauch
1 kleiner Kopfsalat (ca. 150 g)
1 Bund Sauerampfer (ca. 30 g)
700 ml Öl zum Ausbacken



Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Oliven entsteinen, Tomaten grob schneiden und Knoblauch pellen. Alles im Blitzhacker zu einer feinen Paste mixen.
2. Käse entrinden und waagrecht halbieren. Die Schnittfläche einer Käsehälfte ca. 1 cm dick mit Paste bestreichen. Andere Hälfte auf die Paste setzen und leicht andrücken. In Klarsichtfolie wickeln und mit einem Topf beschwert über Nacht kalt stellen.
3. Käse in 12 Stangen à 8x3 cm schneiden. Eier verquirlen. Käse im Mehl wenden, in die Eier tauchen und in Semmelbröseln wälzen. Panade sorgfältig andrücken, sodass die Stangen rundum verschlossen sind. Käse auf einem flachen Teller beiseite stellen.
4. Balsamico, Honig, Senf und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Blätter von den Kräutern zupfen, waschen und trockenschleudern. Schnittlauch in lange Stücke schneiden. Salat und Sauerampfer putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Alles mit der Vinaigrette vermengen.
5. Das Öl in einer Pfanne (20 cm Ø) auf 160 Grad erhitzen. Jeweils 2-3 Stangen 1-2 Minuten ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Salat servieren.