

Frittierter Manchego

Zutaten: (für 6-8 Personen)

200 g Manchego (spanischer Hartkäse)

3 EL Mehl

Salz und Pfeffer

1 Ei

1 TL Wasser

150 g frische Semmelbrösel

Maiskeimöl, zum Frittieren

Zubereitung:

1. Käse in ca. 2 cm dicke Dreiecke oder in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mehl in einen Gefrierbeutel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei in einen tiefen Teller schlagen und mit dem Wasser verquirlen. Die Semmelbrösel auf einem großen Teller verteilen.
2. Die Käsestücke gleichmäßig im Mehl wenden, dann in das Ei tauchen. Abschließend rundherum mit den Semmelbröseln panieren. Auf einen großen Teller legen und bis zum Frittieren kalt stellen.
3. Kurz vor dem Servieren eine gusseiserne Pfanne oder Fritteuse 2,5 cm hoch mit Maisöl füllen und das Öl auf 180-190°C erhitzen (ein Brotwürfel sollte in 30 Sekunden braun werden). Je etwa 4 bis 5 panierte Käsestücke in das Öl geben und 1-2 Minuten goldbraun frittieren, bis der Käse zu schmelzen beginnt, dabei einmal wenden. Unbedingt darauf achten, dass das Öl heiß genug ist und nicht zu viele Stücke auf einmal frittiert werden, da die Panade sonst zu langsam knusprig wird und der Käse ausläuft.
4. Den frittierten Käse mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Heiß mit Zahnstochern zum Aufspießen servieren.

