

Gebackener Schafskäse mit eingelegtem Rettich, Radieschen & Feldsalat



Farbenpracht und Aromenspiel...

Der Hauptdarsteller in unserem Rezept ist, neben dem Schafskäse, der Rettich. Das Interessante dabei ist, dass der Rettichgeschmack durch das Einlegen in rote Beete- und Johannisbeersaft gemildert wird. Dabei wird der weiße Rettich auch schön rot. Eine wahre Farbenpracht und obendrein ein köstliches Aromenspiel. Wer möchte, kann den Schafskäse auch unbacken servieren. Ich fand den nussigen Geschmack der Panade passend zum Gericht.

Hier unser Rezept für „**Gebackener Schafskäse mit eingelegtem Rettich, Radieschen & Feldsalat**“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 weißer Rettich
- 200 ml rote Beetesaft
- 200 ml roter Johannisbeersaft
- Essig
- Walnussöl
- 1 TL Senf (ich hatte Johannisbeersenf)
- 4 x 50 g Schafskäse oder Kuhmilchkäse
- Mehl, 2 Eier und Semmelbrösel zum Panieren
- 2 EL Kürbiskerne
- Fett zum Ausbacken
- Salz und Pfeffer
- Extra: Kürbiskernpesto, Frühlingszwiebeln, Feldsalat, Radieschen, Nüsse, Preiselbeeren

Zubereitung

Den Rettich schälen und mit einem Hobel (oder Messer) längs in dünne Scheiben schneiden. Die Rettichscheiben salzen, pfeffern und über Nacht in rote Beetesaft und Johannisbeersaft einlegen. Die Rettichscheiben vor dem Servieren gut abtropfen lassen. Aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Walnussöl ein Dressing mixen. Über die Rettichscheiben geben.

Für den gebackenen Schafskäse die Kürbiskerne gut hacken und zu den Semmelbröseln geben. Die Schafskäsescheiben erst leicht in Mehl wälzen, dann durch verquirltes Ei ziehen und danach in der Semmelbrösel-Kürbiskernmischung wälzen. Anschließend den Schafskäse in heißem Fett goldgelb ausbacken, herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Zum Servieren den Schafskäse auf Teller verteilen. Dazu die eingelegten Rettichscheiben servieren. Mit Feldsalat, Preiselbeeren, Kürbiskernpesto, Frühlingszwiebeln, Radieschenscheiben sowie Nüssen garnieren.