

Knusprige Ziegenrolle „halb paniert“ mit dreierlei Fenchel



Ziegenkäse halb knusprig, halb schmelzig...

Ich liebe panierten, knusprig ausgebackenen Käse. Allerdings schätze ich auch den vollmundigen Geschmack von warmen, schmelzendem Käse, so wie er beim Raclette gefallen findet. Warum also nicht beides kombinieren? Darum habe ich in der heutigen Rezeptur eine Ziegenkäserolle nur halb paniert ausgebacken. Das Ergebnis ist unübertrefflich. Wer keinen Ziegenkäse mag, kann normalen heimischen Camembert verwenden. Das schmeckt genauso köstlich.

Einfach selbst ausprobieren. Hier die heutige Rezeptur für **"Knusprige Ziegenrolle „halb paniert“ mit dreierlei Fenchel"**:

Zutaten

- 4 x ca. 70-80 g Ziegenkäserolle
- 2 große Fenchelknollen mit Grün (Fenchelkraut)
- 1 Zwiebel
- 1-2 EL gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse)
- Ca. 10 Petersilienblätter
- Ca. 50 ml Öl (z.B. Traubenkernöl oder Rapsöl) plus etwas extra Öl
- Saft und ½ Abrieb einer Bio-Orange
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 200 ml rote Beetesaft
- 10 EL Apfelessig oder Himbeeressig
- 25 g Zucker
- 1-2 EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Wer hat: ½ TL Piment
- Zum Panieren: Mehl, 2 Eier, Semmelbrösel
- Ca. 200 ml Öl zum Ausbacken
- Zum Servieren: Frischer, geschnittener Fenchel, Apfelscheibchen, Kresse, Karottenstreifen

Zubereitung

Den Fenchel putzen, das Grün abschneiden und beiseitestellen.

Den Fenchel dünn hobeln bzw. mit einem Messer in sehr feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte der Fenchelstreifen in einem kleinen Topf mit den Zwiebelstreifen und 2 EL Öl anbraten.

25 g Zucker zugeben, salzen, pfeffern und mit 5 EL Essig, Orangensaft und Abrieb begießen. Deckel aufsetzen und bei kleiner Hitze ca. 25 Minuten schmoren. Gelegentlich umrühren. Das Fenchel-Zwiebel Confit in ein Glas abfüllen.

Die zweite Hälfte der Fenchelstreifen mit etwas Öl in einem zweiten Topf 1 Minuten anbraten. Dann mit rote Beetesaft, 5 EL Essig, 2 EL Honig, ½ TL Piment, Salz und Pfeffer ebenfalls ca. 25 Minuten schmoren. In ein Glas abfüllen.

Das Fenchelgrün und die Petersilienblätter klein schneiden und mit 50 ml Öl, gehackten Nüssen, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer zu einem Pesto mixen.

Die vier Ziegenrollen auf einer Seite in Mehl drücken, damit jede Rolle halb hoch bemehlt ist. Überflüssiges Mehl abklopfen. Dann die Ziegenrollen halb hoch in verquirltes Ei tunken und anschließend halb hoch in Semmelbrösel drücken.

Die halb panierten Käse in heißes Öl baden, dabei darauf achten, dass diese nur halb in Öl schwimmen. Goldbraun ausbacken, dann auf Küchenkrepp trocknen.

Zum Anrichten etwas Fenchel Pesto auf Teller verstreichen. Darauf den rote Beete-Fenchel häufen. Käserolle daraufsetzen.

Mit etwas Fenchel Confit belegen. Wer möchte, garniert noch zusätzlich mit eingerollten Karottenstreifen, frischen Fenchelstreifen, dünne Apfelscheiben und Kresse.

Guten Appetit!