

Salat mit gebackenem Atta-Käse

Im Sommer kommt der Wunsch nach leichterer Kost. Deswegen gibt es heute einen leckeren Salat mit gebackenen Atta-Käse aus dem Sauerland. Für den ganz großen Hunger schmeckt dazu ein rustikales Landbrot...und auf vier Teller verteilt habt Ihr eine atemberaubende Vorspeise.



Portionen: 2

Vorbereitung: 2 h 30 min

Zubereitung: 15 min

Zeit gesamt: 2 h 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den gebackenen Atta-Käse:

- 2 drei cm dicke Scheibe Atta-Käse
- 30 g Mehl
- 2 Eier
- 60 g Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver (nach Geschmack edelsüß, rosenscharf oder geräuchert)

Außerdem:

- Frittierfett

Zutaten für das Dressing:

- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL körniger Senf
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- 4 EL Rapsöl
- 1 Schalotte
- Einige Schnittlauchhalme

Zutaten für den Blattsalat:

- 150 g gemischte Sommersalate (z.B. Pflücksalat, Rucola, junger Spinat, Eichblatt, Frisée)
- 50 g Kirschtomaten
- 1 persische Gurke oder 1 Stück Salatgurke (etwa 7 cm)
- 1 kleine Möhre
- Handvoll essbare Blüten

Besondere Utensilien:

- Küchenhobel

Zubereitung:

- **Für den gebackenen Atta-Käse** eine Panierstation vorbereiten.
- Mehl in einen tiefen Teller füllen.
- Eier mit einem Esslöffel Wasser verschlagen und mit je einer kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- Paniermehl in einen dritten Teller füllen.
- Rinde vom Atta-Käse schneiden und den restlichen Käse in gleichmäßige Würfel von etwa 3 cm Kantenlänge oder Finger schneiden.
- Nacheinander in Mehl wälzen, dabei überschüssiges Mehl abklopfen.
- Dann im verschlagenen Ei und schließlich im Paniermehl wenden.
- Paniermehl gut andrücken und die Käsewürfel die Panierstraße nochmals durchlaufen lassen.
- Käsewürfel auf ein Schneidebrett oder ein kleines Backblech legen und für zwei Stunden einfrieren. **Tipp:** Die Käsewürfel können gut verpackt mehrere Wochen eingefroren werden und sind dann für eine schnelle Mahlzeit zur Hand.
- In der Zwischenzeit für das Dressing Weißweinessig und Senf verrühren und mit je einer kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- Rapsöl unterschlagen, bis ein cremiges Dressing entsteht und nochmals abschmecken.
- Schalotte schälen und fein würfeln.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und beides unter das Dressing heben.

- Frittierfett in einer Fritteuse oder in einem ausreichend großen Topf auf dem Herd auf 180 °C erhitzen.
- Blattsalate verlesen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.
- Kirschtomaten waschen und halbieren.
- Gurke waschen, halbieren und in hauchdünne Scheibchen hobeln.
- Möhre putzen, schaben und in kleine Stifte schneiden.
- Salate und Möhren auf zwei Teller verteilen und das vorbereitete Gemüse darauf drapieren.
- Vorbereitete Käsewürfel aus dem Gefrierfach nehmen und im heißen Öl frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind, etwa sechs Minuten.
- Aus dem Öl nehmen und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Dressing über den vorbereiteten Salat gießen und den gebackenen Atta-Käse auf dem Salat anrichten.
- Mit den essbaren Blüten bestreuen und sofort servieren – **Mahlzeit!**