KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Gebackener Ziegenkäse mit Weinsoße

Zubereitungsdauer: 40 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 4 Personen.

Zutaten

300 g Ziegenkäse am Stück (alternativ auch Manchego o. Gouda)
400 ml kräftiger Rotwein
1 EL Maizena Maismehl oder Speisestärke
3 EL Granatapfel-Marmelade „Confitura magrana“
2 TL Vanillezucker
1 Prise Zimt
2 EL Zucker
4 St. Eier
200 g Semmelbrösel
100 g Mehl

Zubereitung

Dieses leckere Tapas-Rezept ist zwar in der Vorbereitung recht arbeitsintensiv, lässt sich aber trotzdem gut für Tapas-Abende verwenden, wenn man die Käsewürfel schon vorab paniert und erst vor dem Servieren frisch ausbackt.

In diesem Rezept wurde ein kleiner ganzer Ziegenkäse aus Mallorca verwendet.
Wem Ziegenkäse nicht zusagt, verwendet Manchegokäse - am besten den gereiften - auch alter Gouda ist geschmacklich gut geeignet.

Den Käse in Würfel schneiden, Kantenlänge der Würfel so um die 1-2 cm.
Nun eine "Panier-Station" aufbauen, ... ein flacher Teller mit Mehl, eine Schale mit dem verquirlten Ei (zunächst nur zwei Eier) , ein Suppenteller mit den Semmelbröseln. Und zum Schluss einen Teller, um die panierten Würfel abzulegen.

Mit Gabel und Löffel bewaffnet, werden die Käsewürfel ordentlich in Mehl gewälzt. Der Käse

sollte dabei gute Zimmertemperatur haben, dann haftet das Mehl besser. Nach dem Tauchgang im Ei werden die Würfel durch die Semmelbrösel gerollt.

Nachdem alle Würfel einmal paniert sind, wiederholt man den Vorgang (mit den verbleibenden Eiern). Darauf achten, dass die Panade lückenlos ist, da sonst der Käse beim Frittieren ausläuft.

Die Zubereitung der Soße ist recht einfach: 400ml kräftigen Rotwein auf die Hälfte einkochen, 3-4 Essl. Konfitüre, ein halbes Päckchen Vanillezucker und ein Prise Zimt dazugeben. Die Soße mit 2-3 Essl. Zucker süßen und die Mischung nochmals aufkochen.
Einen Essl. Speisestärke (oder Mehl) mit der doppelten Menge an Wasser glattrühren. Mit einem Schneebesen in die kochende Soße einrühren und aufkochen lassen. Auch die Soße lässt sich wunderbar vorbereiten und kurz vor dem Servieren bei niedriger Hitze unter Rühren aufwärmen.

Zum Ausbacken der Käsewürfel einen mittelgroßen Topf mit Speiseöl befüllen. Das Öl sollte etwa 5 - 6 cm hoch im Topf stehen, damit die Würfel sich problemlos von allen Seiten goldbraun backen lassen. Spätestens dann, wenn an den Ecken der Käse beginnt auszutreten, die Würfel mit einer durchlöcherten Kelle (Schaumkelle) aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Portionsweise alle Würfel ausbacken, in eine flache Schale oder tiefen Teller geben, großzügig mit Soße übergießen, in einige Käsestücken einen Zahnstocher stecken und sofort servieren.