

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 13.08.2024**

**Gebackener Schafskäse mit Feigen-Paprika-Salat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Salat**

1 Schalotte  
 1 Spitzpaprika, gelb  
 8 Feigen, reif  
 1 Bund Basilikum  
 40 g Rauke  
 1 TL Dijon-Senf  
 2 TL Granatapfel- oder Himbeersirup  
 1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 6 EL Olivenöl, ca.

**Für den Schafskäse**

2 Pck. Schafskäse, Feta oder Hirtenkäse, à ca. 200 g  
 2 Eier, Größe M  
 80 g Panko- oder Semmelbrösel  
 2 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl

**Zubereitung**

1. **Für den Salat** Schalotte abziehen und fein würfeln. Paprika halbieren, abbrausen, trocknen und fein schneiden. Feigen abbrausen trocknen und vierteln. Basilikum und Rauke grob schneiden.
2. Senf, Sirup, Zitronensaft und -schale, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren.
3. **Den Schafskäse** diagonal halbieren. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Pankobrösel auf einen flachen Teller geben.
4. Schafskäse zuerst im Ei, danach in den Bröseln wenden (gerne auch zweimal in Ei und Bröseln wenden)
5. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Den Käse darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun braten.
6. Vorbereitete Salatzutaten und Dressing mischen.
7. Schafskäse herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Salat anrichten und sofort servieren. Dazu passt Baguette.

**Tipp:** Falls die Raukeblätter zu groß sein sollten diese entweder klein schneiden oder extra mit dem Salatdressing marinieren und auf dem Salat anrichten