

Wildkräutersalat

mit Frischkäse-Krapfen

Zutaten für vier Personen:

Für den Wildkräutersalat: 2 Handvoll gemischte Wildkräuter je nach Verfügbarkeit, z. B. Pimpinelle, Vogelmiere, Spitzwegerich, Sauerklee, Gänseblümchen, Girsch, Gundelrebe, 1/2 Bund Rucola oder die gleiche Menge Friseesalat, 1/2 Bund Kerbel, 8 EL Olivenöl, 4 EL Balsamicoessig, 1 TL Zitronensaft, 1/4 TL Dijon-Senf

Für den Backteig: 2 Eier, 200 ml Bier, 200 g Mehl, glatt, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Salz Für die Frischkäsefüllung: 200 g Ziegen- oder Schafsfrischkäse, 50 g Quark, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten, 1 EL Petersilie, fein geschnitten, 4 EL Semmelbrösel, Meersalz, Schw. Pfeffer aus der Mühle, Öl zum Ausbacken

Die Wildkräuter und den Rucola verlesen, die Kerbelblätter abzupfen und alles waschen, Trockenschleudern.

Für die Marinade, Öl, Essig und Zitronensaft mit dem Senf verrühren und mit Salz u Pfeffer würzen.

Für den Backteig die Eier trennen. Aus Bier, Mehl, Dottern und Olivenöl einen glatten Teig rühren und 20 Min. ruhen lassen

Für die Füllung Frischkäse und Quark gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Die Kräuter untermengen und walnussgroße Kugeln formen.
Diese in den Semmelbröseln wälzen.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen
und unter den Backteig heben.

Die Frischkäsekugeln durch den Backteig ziehen und im heißen Öl schwimmend goldgelb ausbacken.

Den Salat marinieren und auf Tellern anrichten,
je drei Frischkäse-Krapfen daraufsetzen.

Tipp: Beim Ausbacken der Frischkäse-Krapfen darauf achten,
dass das Öl von Beginn an genügend heiß ist,
da sonst der Backteig nicht sofort schließt
und der Käse eventuell ausläuft

Anstelle des Frischkäses
können auch Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Spargel
und Zwiebelringe
oder Fisch und Garnelen in diesem Backteig frittiert werden!!!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!