

Gruyere Käse-Krapfen mit Frühling-Salat

Für 2 Personen

80 g gemischte Kräuter	1 Zwiebel	4 Birnen
5 g Ingwer	1 EL Olivenöl	3 EL Basilikum, weiß
50 g Gelierzucker	$\frac{1}{4}$ Zimtstange	Salz
200 ml Apfelsaft	10 ml Birnenschnaps	4 Scheiben Frühstücksspeck
200 g Gruyere	1/2 Knoblauchzehe	20 g Mehl
1 Msp. Backpulver	10 ml Milch	1 Ei
2 Eiweiß	1 Spritzer Kirschwasser	Pfeffer
2 Scheiben Toastbrot	ca. 500 ml Frittierfett	1 Schalotte
2 EL Rapsöl	1 TL Honig	

Kräuter für den Salat abspülen und trockenschütteln. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Birnen ebenfalls schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebeln anschwitzen, 1 EL Balsamico, Gelierzucker, Zimtstange, 1 Prise Salz und Ingwer zugeben und kurz aufkochen. Mit Apfelsaft ablöschen, die Birnen zugeben und die Flüssigkeit sirupartig einkochen. Mit Birnenschnaps abschmecken. Die Speckstreifen in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Den Käse fein reiben. Knoblauch schälen und sehr fein schneiden oder pressen. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Käse in eine Schüssel geben. Milch, Ei, Eiweiß, Kirschwasser und Knoblauch zugeben, leicht pfeffern und alles zu einer homogenen Masse verrühren und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Aus den Toastbrotstreifen mit einem runden Ausstecher von 5 mm Durchmesser Kreise ausstechen. Auf die Teigkreise mit einem Esslöffel etwas Käsemasse geben und andrücken. Dann in einer tiefen Pfanne mit heißem Frittierfett die Käsekrapfen goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Für die Salatsauce die Schalotte schälen, fein schneiden. 2 EL Balsamico mit Rapsöl, Honig, 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren, Schalotten untermischen. Die Kräuter mit der Sauce marinieren. Die Käsekrapfen auf Tellern anrichten, die Speckstreifen darüber legen, mit einem Löffel aus den gekochten Birnen eine Nocke formen und daneben legen. Etwas Kräutersalat mit anrichten und servieren.

Jörg Sackmann 08. Mai 2012