

Handkäse-Salat mit Lauchküchlein, geräucherter Forelle und Feldsalat (für 4 Personen)

Rezept von Familie Schubert, Gasthof „Zur frischen Quelle“, Grävenwiesbach-Laubach

Zutaten Handkäsesalat:

8 Scheiben Handkäse
1/2 Zwiebel
50 ml Essig
80 ml Öl
100 ml Apfelwein
Kräuter (Petersilie & Schnittlauch)
Salz, Pfeffer, Zucker
1 EL Kümmel
200 g Feldsalat

Zubereitung:

Den Handkäse in ca. 1-1,5 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Essig mit den Gewürzen in einer Schüssel verrühren bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Mit Apfelwein auffüllen und dem Öl etwas aufschlagen, sodass eine leichte Bindung entsteht. 1/3 als Dressing für den Feldsalat in eine Schüssel geben. Die Marinade abschmecken und die geschnittenen Zwiebeln und Kräuter dazu geben. Den Handkäse damit marinieren & abgedeckt bei Zimmertemperatur gut durchziehen lassen. Bei Bedarf nochmals abschmecken und in ein kleines Gläschen abfüllen.

Zutaten Lauch-Küchlein:

50 g Mehl
100 g Milch
1 Ei
2 Forellenfilets
Prise Salz, Pfeffer, Muskat
100 g Lauch
50 g Speck, gewürfelt
ca. 100 g Butter zum ausbacken

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig zusammen rühren und quellen lassen. Den Teig mit den Gewürzen abschmecken. Den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Den Speck in Scheiben schneiden und würfeln.

Den Speck mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten, den Lauch dazu geben, gar dünsten und abkühlen lassen. Die Zutaten mit dem Teig vermischen. Erneut etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und je 1/3 der Masse goldgelb von beiden Seiten in der Pfanne ausbacken bis die Küchlein gar sind. Danach die Küchlein in 4 Teile schneiden und je 3 Ecken pro Person aufteilen.

2 Forellenfilets vierteln, sodass 8 Teile entstehen. Die Forellenfilets melieren und ebenfalls in Butter etwas anbraten und lauwarm servieren. Das Gläschen mit dem Handkäse auf einen Teller stellen. Die Forellenfilets und die Lauchküchlein mit einem kleinen Feldsalat-Bouquette anrichten und mit feinen Radischen-Streifen garnieren.