

| Lanz kocht - Das Menü am 04. Mai 2012 | „Jetzt wird's zünftig!“

Vorspeise: Gefüllte Fleischkäseschnitten von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

Rettich:

300 g	Rettich, weiß
0,5 Bund	Radieschen
1 – 2 Stangen	Frühlingslauch
0,5 TL	Senf, mittelscharf
2 EL	Weißweinessig
3 EL	Sonnenblumenöl
	Zucker, wahlweise Honig
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Fleischkäseschnitten:

2	Zwiebeln
1 EL	Butter
1 EL	Zucker
130 g	Laugenbrezeln, altbacken
0,5 Bund	Petersilie
4 Scheiben	Fleischkäse, à 180 g
4 Scheiben	Emmentaler, wahlweise Camembert
4 TL	Senf, mittelscharf
8 Scheiben	Baconspeck
2	Eier
4 EL	Sahne
3 – 4 EL	Mehl
2 EL	Butterschmalz



Zubereitung

Rettich:

Den Rettich schälen, die Radieschen putzen und abbrausen. Beides in hauchdünne Scheiben hobeln oder mit dem Spiralschneider feine Streifen herstellen. Den Frühlingslauch in feine Röllchen schneiden.

Aus Senf, Weißweinessig, Sonnenblumenöl, Salz, etwas Pfeffer und einer Prise Zucker oder Honig eine Vinaigrette herstellen. Rettich, Radieschen und Frühlingslauch mit der Vinaigrette vermengen und etwas durchziehen lassen.

Fleischkäseschnitten:

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazu geben. Zwiebelringe in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten, bis diese glasig sind und den Zucker angenommen haben. Beiseite stellen. Laugenbrezeln in einem Mixer zerkleinern und mit der klein gehackten Petersilie vermengen. Die Fleischkäsescheiben diagonal oder quer halbieren und je eine Tasche einschneiden. Die Käsescheiben ebenfalls halbieren. Die Öffnungen mit Senf austreichen und mit in feine



Streifen geschnittenen Speckstreifen, Zwiebeln und Käse füllen. Fest zusammen drücken, hilfsweise mit Zahnstochern fixieren. Eier und Sahne verquirlen. Die Fleischkäseschnitten nacheinander in Mehl, Ei- und Bröselmischung wenden. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Fleischkäse darin auf jeder Seite etwa drei Minuten goldbraun braten. Den Fleischkäse mit dem Rettich auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Idee: Horst Lichter