



ALBERTO RUSSO

Panierter Tomme mit Fenchel-Mango-Salat

Für 4 Personen | **Vor- und Zubereitung:** 25 Min.

Zutaten

2 Stk	Tomme oder ähnlichen Weichkäse
8 Stk	Specktranchen
2 Stk	Eier
2 EL	Mehl
6 EL	Paniermehl
	Sonnenblumenöl
2 EL	Baumnüsse, grob gehackt und leicht geröstet
2 EL	Thymianblätter
	Salz und Pfeffer
2 Stk	Fenchel
1 Stk	Schalotte
Wenig	Öl, Honig & Essig
Wenig	Mango, in feinen Streifen
2 EL	Cranberrys
2 EL	Baumnüsse, geröstet
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Tomme

Tommes würzen und mit dem Speck einwickeln in Form eines Kreuzes. Den Käse im Mehl, Ei und anschliessend im Paniermehl wenden. Sonnenblumenöl in die Bratpfanne geben und die Tommes gut anbraten, auf ein Gitter mit Blech unterlegt geben und in den Ofen bei 200 Grad (Umluft) für 10 Minuten backen. In der Mitte aufschneiden, mit den gerösteten Baumnüssen und den Thymianblättern dekorieren, zum Sellerie-Salat servieren.

Salat

Fenchel und die Schalotten sehr fein schneiden und mit etwas Olivenöl, Honig und Essig abschmecken. Mango, Cranberrys sowie die gerösteten Nüsse dazu geben.

Folgt uns auf Instagram:



Bewertet uns auf Google:

