



Gebratener Pecoretta mit Rucola, Tomaten und Toastbrot

Der mürbe Weichkäse aus Schaf-Vollmilch kann seine Verwandtschaft mit dem griechischen Feta nicht verleugnen. Er wird jedoch von der Schafmilchkäserei Koster in Wald ZH produziert und steht an Qualität importiertem Feta in keiner Weise nach. Im Gegenteil, er schmeckt angenehm salzig, rein und aromatisch, ist bröcklig, mürbe und fühlt sich beim Essen trotzdem schön geschmeidig an. Er eignet sich paniert auch als Bratkäse. Aber auch ohne Panade lässt er sich braten. Am besten in einer ganz trockenen Eisenpfanne und mit Hilfe einer ganz flachen Bratschaufel aus Blech. Mit ihr lässt er sich in der Pfanne wenden, ohne dass sich das feine Bratkrüsten vom weichen, angeschmolzenen Kern löst. Zusammen mit einem Salat mit Rucola und Tomaten an einer ganz einfachen italienischen Salatsauce, nur aus Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer ist er ein exquisiter Genuss.

Zutaten (1 Vorspeise)

80g	Pecoretta
1	gute handvoll Rucola
1-2	Datteltomaten
1El	Olivenöl
1El	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Vorab weisses Brot (Baguette, Semmel) toasten.

Vorab den Salat rüsten und anrichten. Salzen, pfeffern und mit Olivenöl und Balsamico beträuffeln.

Pecoratta in gut 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer sehr heissen, trockenen Bratpfanne beidseitig kurz anbraten. Es soll eine schöne, hellbraune Kruste entstehen.

Die Bratlinge sind etwas diffizil im Handling. Zum Wenden verwendet man am besten eine ganz flache Bratschaufel aus Chromstahlblech.



