

Panierter Tomme im Speckmantel auf Fenchel- Mangosalat an Honigdressing, Cranberrys & gerösteten Baumnüssen

Für 2 Personen, à la Alberto Russo

1 Stk Tomme
2 Stk Speckstreifen
1 Stk Fenchel
1 Stk Mango
½ Stk Schalotte

Wenig Paniermehl
1 Ei

Olivenöl
Weisser Aceto
Honig
Salz / Pfeffer
Baumnüsse & Cranberrys



Zubereitung

Den Tomme mit dem Speck umwickeln. Im Mehl und dann im Ei wenden und panieren. Den Käse knusprig anbraten.

Kurz vor dem servieren den Käse für 8 min in den Ofen bei 160 Grad backen.

Den Fenchel sehr fein schneiden (oder hobeln). Mango in kleine Stücke schneiden und dazu geben. Mit Olivenöl, Aceto und dem Honig marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Am Schluss die Cranberrys und Baumnüsse begeben.

En Guete
Ihr rösch küchen Team