

Brathering

Mit Panisse und Radieschen

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

20-30 Bratfilets	Panisse
2,5 Zitronen	2,5 Liter Milch
2,5 Bd. Radieschen	125g Kichererbsen Mehl
2,5 Schalotten	125g Butter
2,5 Pakete Kresse	125ml Olivenöl
1250g Quark	5 Knoblauchzehen
2,5 Bd. Schnittlauch	2,5 Zweig Thymian
2,5 Bd. Petersilie	2,5 Zweig Estragon
2,5 Bd. Dill	7,5 Blätter Lorbeer
	1 EL Kreuzkümmel
	2,5 TL gekörnte Brühe
	37,5g Salz



Vorbereitung:

Die Radieschen waschen und entweder in Viertel oder Stifte, die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden.

Panisse (Kichererbsen Pommes):

Milch mit den Kräutern, Kreuzkümmel, Brühpulver, Salz, Knoblauch, Olivenöl und Butter kurz aufkochen und 20 min bei kleinster Hitze mit Deckel ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb passieren und wieder zum Kochen bringen.

In die köchelnde Flüssigkeit das Kichererbsenmehl mittels Pürierstab, auf ausgeschaltetem Herd, einarbeiten, bis keine Klumpen mehr da sind.

Die breiartige Masse in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Form füllen, glatt streichen und im Kühlschrank erkalten lassen. Wenn die Masse kalt ist, auf ein Schneidebrett stürzen und in Stifte oder gewünschte Form schneiden.

Die Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch) waschen, zupfen und in fein schneiden oder hacken.

Anleitung:

Die Radieschen mit den Schalottenstreifen in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Zucker, Rapsöl und etwas Zitronensaft vermischen und abschmecken.

Die Panisse entweder im Fett ausbacken, in einer Pfanne braten oder in einer Heißluftfritteuse frittieren, danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen.

Den Quark mit den gehackten Kräutern, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Genusstipp:

Statt dem Radieschen Salat kann man auch einfach einen gemischten Salat machen.

Die Panisse könnte man auch wie Bratkartoffeln in kleine Stücke schneiden und vorsichtig in einer Pfanne mit Zwiebeln braten.