

TAPAS – FRITTIERTE FRISCHKÄSEBÄLLCHEN MIT OLIVEN

TAPAS – FRITTIERTE FRISCHKÄSEBÄLLCHEN MIT OLIVEN

Ehrlich gesagt war das der zweite Versuch diese leckeren, kleinen Frischkäsebällchen aus dem Kochbuch von Nelson Müller als Tapas zu zaubern und ich muss sagen – lecker sind sie, aber es gibt einen Grund warum das Buch hier auf ein Foto verzichtet! Ich kann mir zumindest nicht vorstellen, dass man die auch (wie im Buch vorgeschlagen) in Pralinenkapseln anrichten könnte. Aber geschmacklich sind sie 1a und passen perfekt als kleine Tapas um sie auf Weißbrot zu streichen.



ZUTATEN FÜR 4 FRISCHKÄSEBÄLLCHEN:

150g Frischkäse (im Original körniger Frischkäse – hat im ersten Versuch überhaupt nicht gut geklappt)

1 EL Olivenöl (im Original 4 EL auf 200g Frischkäse)

1 TL Balsamico Bianco (im Original 1 EL)

Abrieb von 1 Limette

3/4 L Öl zum frittieren

Für die Panade:

2 EL grüne Oliven (im Original schwarze Oliven)

6-8 EL Panko

1 Ei (im Original 2 Eier)

ZUBEREITUNG:

Falls mir jetzt jemand sagen möchte ich hätte mich doch einfach an die originalen Mengenangaben halten sollen – das habe ich beim ersten Versuch getan und die Bällchen waren kaum formbar, der körnige Frischkäse viel zu weich und dann sah alles so aus:



War auch lecker, aber beim besten Willen optisch kein Hingucker.

Deshalb habe ich mich hier für den etwas festeren „normalen“ Frischkäse entschieden und alles was Öl und Essig ist deutlich reduziert. Die Konsistenz war dadurch auch schon viel besser, aber

immer noch zu weich um daraus irgendetwas Pralinenartiges zu formen. Aber von vorne...

Ich gebe den Frischkäse zusammen mit dem Olivenöl, Balsamico Bianco und dem Limettenabrieb in ein kleines Schälchen und rühre das Ganze mit der Gabel zu einer gleichmäßigen Masse. Die wandert dann bis zu ihrem Einsatz zurück in den Kühlschrank.

Die grünen Oliven abtropfen lassen und in feine Stücken hacken. Mit dem Panko zu einer Panade vermischen. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen.

Jetzt hole ich den Frischkäsemix aus dem Kühlschrank und versuche daraus „kleine“ Bällchen zu formen. Das geht schon deutlich besser als beim ersten Versuch, aber so richtig klein werden die trotzdem nicht. Jetzt wird es schwierig. Das Bällchen soll durch das Ei gezogen und dann paniert werden. Ich lege es also vorsichtig in das verquirlte Ei, drehe es rundherum und hole es wieder heraus. Es ist glitschig und weich und jetzt definitiv kein Bällchen mehr. So lege ich es in das Panko, wälze es rundherum in der Panade und forme es dann wieder zu einem Bällchen. Klappt doch! Kurz am Rand der Panade ruhen lassen während die anderen Bällchen geformt werden.



Das Öl in einem Topf auf 160°C erhitzen. Die Bällchen ganz vorsichtig in das Öl gleiten lassen. So dürfen sie 2-3 Minuten frittieren.



Mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausholen. Aufpassen, dass die Bällchen nicht aufreißen. Um sie auf Küchenpapier abtropfen zu lassen sind meine definitiv zu weich. Ich gebe sie gleich in mein Tapasschälchen.

Warm und mit Weißbrot servieren. Nicht die hübschesten, aber wirklich lecker.

Lasst es euch schmecken!

