



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

## **Gambacher Schafskäse mit Rhabarber und Apfelessig-Honigsauce mit Nasch-Misch Sprossen und Wetterauer-Geflügelnuggets**

### ZUTATEN

320 g Schafskäse  
4 Stangen Rhabarber  
60 g Honig  
0.1l Apfelwein  
6 cl Bio-Apfelessig  
10 cl Brühe  
4 cl kaltgepresstes Rapsöl  
Salz, Pfeffer  
2 Schalen Nasch-Misch-Sprossen  
gemischt

### **Wetterauer-Geflügel-Nuggets**

240 g parierte Putenbrust  
Salz, Pfeffer  
3 Eier  
200 g Panko-Mehl  
80 g Kürbiskerne  
1 l Rapsöl

### **Apfel-Wein-Mayonnaise**

4 Eigelb  
2 cl Apfelessig  
3 cl Apfelwein  
Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Den Honig mit dem Apfelwein karamellisieren und mit dem Apfelessig ablöschen. Die Brühe dazugeben und den Rhabarber in fein geschnittenen Scheiben im Sud garen.

Den Schafskäse in 4 Stücke teilen auf einem Teller anrichten und mit dem Sud marinieren. Würzen und die Sprossen darüber verteilen.

**2. Wetterauer-Geflügel-Nuggets:** Die Putenbrust in feine Streifen schneiden und würzen. Die Kürbiskerne mit dem Panko-Mehl mischen. Die Putenbrust durch das aufgeschlagene Ei ziehen, im Panko-Mehl wenden, fest andrücken und im Rapsöl frittieren.

**3. Apfel-Wein-Mayonnaise:** Die Eigelb, den Essig und den Apfelwein mit dem Stabmixer aufschlagen und das Öl langsam dazu laufen lassen, anschließend abschmecken. Es sollte eine feste Konsistenz haben.