



Frittierter Caprice des Dieux mit Pfirsich

Fondue im Sommer? Genau! Für alle, die geschmolzenen Käse lieben, aber bei 30 Grad keine Lust auf ein schweres Fondue haben. Caprice de Dieu wird knusprig paniert, langsam frittiert und ist innen komplett cremig. Dazu kalte, saftige Pfirsiche zum Dippen und fertig ist wahrscheinlich die absurdeste Sommer-Vorspeise überhaupt. Super simpel, aber unglaublich gut.

Zutaten

- 1 Caprice de Dieu
- 4 reife Pfirsiche
- ca. 5 EL Mehl
- 2 Eier
- ca. 150 g Paniermehl
- Öl zum Frittieren
- etwas Salz
- Optional: schwarzer Pfeffer oder Honig zum Servieren

Zubereitung

1. Den Caprice des Dieux vorsichtig auspacken und zuerst im Mehl wenden.
2. Danach durch die verquirlten Eier ziehen und anschliessend im Paniermehl wenden.
3. Für zusätzliche Stabilität den Käse ein zweites Mal durch Ei und Paniermehl ziehen.
4. Das Frittieröl auf eine eher niedrige Temperatur erhitzen (ca. 150–160 °C).
5. Den panierten Käse langsam ca. 8 bis 10 Minuten frittieren, bis die Panade goldbraun ist und der Käse innen weich wird.
6. Herausnehmen und kurz (ca. 2 Minuten) ruhen lassen.
7. Anschneiden und direkt mit kalten Pfirsichspalten servieren.

Optional noch etwas Pfeffer oder ein kleiner Schuss Honig darüber – dann eskaliert das Ganze komplett.

Weinempfehlung:

Château Arnaud Bordeaux Supérieur AOC

