

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2020»

Tomme im Haselnussmantel

Rezept von Maya Baer
für 4 Personen

- 4 dicke Tomme
- 1 Ei, in einem Suppenteller aufgeschlagen bereitstellen
- 50g Haselnüsse, grob gehackt, in einem Suppenteller bereitstellen
- 1 Zweig Rosmarin, grob gehackt, zu den Haselnüssen geben und mischen
- 2-3 EL Bratbutter
- 4 EL Butter
- 4 EL Haselnüsse, grob gehackt

In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Den Tomme durchs Ei ziehen und danach in den Haselnüssen wenden. Jetzt in die heisse Bratbutter geben und bei mittlerer Hitze 2-3 braten. Den Tomme sorgfältig wenden und auf der zweiten Seite weiter 2-3 Minuten braten. Sobald sich der Tomme leicht bombiert aus der Bratpfanne nehmen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, leicht bräunen lassen. Haselnüsse beigeben und kurz wenden.

Mit der Nussbutter auf vorgewärmten Tellern einen Saucenspiegel bilden. Den gebratenen Tomme darin anrichten. Maya Baer servierte dazu Risotto und Ofengemüse.