

«Salbeimüsli» oder ausgebackene Salbeiblätter

Zutaten: (für 25 Stück)

Frische Salbeiblätter
250 g Mehl
1 Ei getrennt
½ gestrichenen TL Salz
etwas Pfeffer gemahlen
100 ml kaltes Wasser
1 EL Öl

Zubereitung:

Frische Salbeiblätter kurz mit kaltem Wasser abspülen und auf einem Küchenkrepppapier abtropfen lassen.

Ausbackteig:

Mehl, Salz, Pfeffer, Eigelb und kaltes Wasser mit einem Schneebesen in einer Schüssel zu einem klumpenfreien Teig verrühren. Zum Quellen ca. 20 Minuten stehen lassen.

Anschliessend das Eiweiss zu steifem Eischnee schlagen. Zuerst mit einem Rührlöffel 1 EL Öl, danach locker den Eischnee unter den Teig heben.

Der Teig sollte jetzt so dick sein, dass die Salbeiblätter beim Durchziehen dick mit Teig eingehüllt sind. Wenn nicht, entweder noch etwas Mehl oder kaltes Wasser vorsichtig unter rühren.

In einem Topf oder in einer elektrischen Fritteuse Öl oder anderes Fett auf 170° erhitzen. Die einzelnen Salbeiblätter durch den Backteig ziehen und im heissen Fett zart hellbraun ausbacken. Noch warm als kleine Vorspeise oder als raffinierte Garnitur zu einem Fischgericht servieren.

Tipp: Der Ausbackteig eignet sich auch zum Ausbacken von Zucchini-Scheiben (1/2 cm dick) oder anderem Gemüse.