

Zutaten für 5 Personen:

- 40 ml Olivenöl, raffiniert
- 100 g Frühlingszwiebeln

- 200 g Grünkern, geschrotet
- 320 ml Gemüsefond
- 1 EL Mandeln, fein gemahlen
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 ST Eier
- 2 ST Eidotter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Oregano

- Raffiniertes Olivenöl zum anbraten

Curry-Käsesauce:

- 2 EL Butter
- 3 EL Curry
- 250 ml Rahm
- 150 g Gouda - mittelalter, gerieben
- 1 SPR Zitronensaft

Herstellung:

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. In einem Topf in 2 EL Olivenöl andünsten.
3. Den Grünkern untermischen, kurz mitdünsten und mit Gemüsefond auffüllen.
4. Bei ganz milder Hitze zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.
5. Die Mandeln, die Semmelbrösel, die Eier und das Eidotter unter den etwas abgekühlten Grünkern mischen.
6. Mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen.
7. Mit angefeuchteten Händen ca. 10 Laibchen formen (eventuell (wenn die Masse etwas zu feucht ist) in Semmelbrösel wenden) und in raffiniertem Olivenöl in einer großen Pfanne auf allen beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten – auf ein Backblech mit Backpapier ausgelegt, etwa 10 Minuten bei 160 °C in einem vorgeheizten Backofen braten.
8. Inzwischen für die Soße die Butter in einem Topf schmelzen.
9. Den Curry einstreuen, kurz anschwitzen mit dem Rahm aufgießen und aufkochen lassen.
10. Dann den Käse untermischen und bei milder Hitze schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren.
11. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

