

## Zum Apéro: Malakoffs

■ *In der Genfersee-Gegend wird zum Aperitif eine Käsevorspeise mit dem Namen Malakoff angeboten. Könnten Sie dieses Rezept ausfindig machen?* *Walter Feller, Thun*

---

Für 4 Personen: 300 g Käse (Greyerzer, Waadtländer oder Jurakäse), 1 dl Weisswein, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Mehl. Frittierteig: 150 g Mehl, 2 dl Weisswein, Wasser oder Milch, Salz, 1 EL Öl, 2 Eiweiss, Öl für die Fritüre.

---

Malakoffs verdanken ihren Namen waadtländischen Söldnern, die das Rezept aus Russland mitbrachten. Aber auch in Genf erhebt man Anspruch auf das Urheberrecht dieser Art Käsebeignets. Und so werden sie zubereitet:

Den Käse in daumendicke, etwa 5 cm lange Stengel schneiden. In eine Schüssel legen, mit Wein befeuchten und mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen. 1–2 Stunden ziehen lassen. Dann den Frittierteig herstellen: 150 g Mehl in eine Schüssel sieben. Wein, Wasser oder Milch und Salz dazugeben und rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Dieser darf nicht zu dünn werden. Teig eine Stunde quellen lassen. Danach das Öl darunterarbeiten. Unmittelbar vor dem Gebrauch die steifgeschlagenen Eiweiss darunterziehen. Nun die Käsestengel abtropfen lassen, im Mehl wenden und durch den Teig ziehen. Im Öl bei 190 Grad goldgelb fritieren. Sofort servieren.

Das Geheimnis des Erfolges besteht darin: Der Käse darf nur ganz kleine Löcher haben, und die Käsescheiben sollten vor dem Eintauchen in den Teig sehr sorgfältig im Mehl gewendet werden, sonst fließt der Käse beim Fritieren aus. *Gabriela Stammbach*