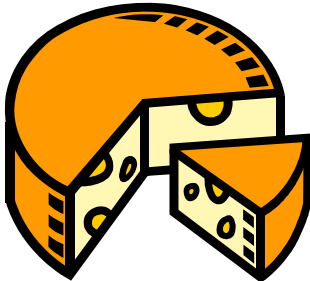


# Gebackene Käsekugeln an Tatarsauce



## Zutaten: für 4 Personen

2,5 dl Wasser  
1/2 Tl Salz  
75g Butter  
225g Mehl  
3 Eier  
1 gestrichener Tl Backpulver  
150g geriebener Emmentaler  
Fritieröl

## Tatarsauce:

1 Eigelb  
1,5 dl Sonnenblumenöl  
2 El Zitronensaft  
1 Tl Senf  
Salz, Pfeffer  
1 El Kapern  
3 Cornichons  
1 Schalotte

## Zubereitung:

- Wasser, Salz und Butter aufkochen. Das Mehl auf einmal begeben. Bei schwacher Hitze den Teig rühren, bis er glatt ist und sich vom Pfannboden löst. Die Pfanne vom Feuer ziehen. Ein Ei nach dem andern einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Backpulver und Käse unterziehen.
- Für die Sauce das Eigelb in einer Schüssel verrühren. Das Öl anfangs tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter starkem Rühren beifügen.
- Die Mayonnaise mit dem Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer vorsichtig, nach Geschmack, würzen.
- Kapern, Cornichons und Schalotte fein hacken und mit der Mayonnaise mischen.
- Mit zwei Esslöffeln von der Käsemasse Klösse abstechen, ins nicht zu heiße Öl gleiten lassen und während 8- 10 Minuten ausbacken.
- Die Sauce dazu servieren.