

# Marinierter Handkäs auf Kartoffel-Endivien-Stampf

## Für 4 Personen:

2 Packungen Handkäse (8 Stück)	14 EL weißer Balsamico	4 EL neutrales Öl
10 EL Wasser	Salz, Pfeffer	Kümmel nach Geschmack
700 g Kartoffeln	200 g Räuchertofu	Öl
2 EL Sojasoße	½ Kopf Endiviensalat	200 ml Sahne
200 ml Gemüfefond	2 EL Butter	Muskatnuss

Handkäse muss mindestens 2,5 Stunden marinieren, besser länger. Kann daher ebenso am Vortag mariniert werden, dann schmeckt er besser.

Für den Handkäse Essig, Öl und Wasser vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Handkäse-Rollen in ein verschließbares Gefäß geben, Marinade drüber geben und einmal vorsichtig durchschütteln. Dies nach einiger Zeit wiederholen, so dass die Marinade gleichmäßig in den Käse einziehen kann. Am besten über Nacht ziehen lassen.

Für den Endivien-Kartoffelstampf Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser garen, Wasser abschütten, Kartoffeln gut ausdampfen lassen.

Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten, mit etwas Sojasoße und Pfeffer würzen.

Endiviensalat in sehr feine Streifen schneiden, waschen und gründlich abtropfen lassen.

Sahne, Gemüfefond, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einem Topf leicht erhitzen.

Kartoffeln grob stampfen, mit der warmen Butter-Sahne-Mischung übergießen, Endivienstreifen und Räucherwürfel hinzufügen und alles vermengen.

Auf Tellern verteilen, jeweils 2-3 durchgezogene Handkäse darauf verteilen sowie den Essigsud.

Björn Freitag am 25. September 2023