

Gefüllte Kartoffel-Taschen, Lachs-Tatar, Apfel-Kompott

Für zwei Personen:

Für die Kartoffeltaschen:

1 kg mehligk. Kartoffeln 1 Muskatnuss Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

5 EL Hartweizengrieß 1 Zitrone 250 g Schichtkäse
2 Eier Salz, Pfeffer

Für das Tatar:

125 g Wildlachsfilet 200 g Räucherlachs 1 kleine Zwiebel
1 Zitrone 2 EL Crème-fraîche Olivenöl
Salz Pfeffer

Für das Kompott:

3 säuerliche Äpfel 1 Zitrone 500 ml Apfelsaft
Zucker

Für die Garnitur: 1/2 Bund Frühlingszwiebeln

Für die Kartoffeltaschen:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Die Hälfte der Kartoffeln schälen, klein schneiden und ca. 10 Minuten kochen. Restliche Kartoffeln mit der Küchenreibe fein reiben und mit einem Küchentuch ausdrücken. Salzen und pfeffern. Muskatnuss reiben und Kartoffelraspeln mit einem Hauch Muskatnuss würzen.

Die gekochten und rohen Kartoffeln mit der Hand zu einem homogenen Teig kneten. Die Menge für eine Tasche auf der flachen Hand plattdrücken. In die Mitte des plattgedrückten Teiges einen Esslöffel der Füllung geben. Teig mit den Händen zu einer ovalen Tasche formen, sodass die Quark-Grieß-Füllung (siehe unten) vollständig umschlossen ist. In heißem Öl in der Pfanne ausbacken.

Für die Füllung:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Käse, Grieß, Eier, Salz und Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft mit dem Schneebesen cremig rühren; 5 min. quellen lassen.

Für das Tatar:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Räucherlachs in Würfel schneiden, mit Zitronensaft, Zwiebeln und Crème fraîche vermischen. Lachsfilet waschen und trockentupfen. 2 Minuten auf jeder Seite in Öl anbraten und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Lachsfilet klein schneiden, mit Räucherlachs, Zwiebel, Zitrone, Crème fraîche vermischen.

Für das Kompott:

Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. In ca. 1 cm x 1cm große Stücke schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auspressen.

Apfel-Stücke mit Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, Äpfel dazugeben und alles mit Apfelsaft ablöschen. Einkochen lassen und mit Zucker final abschmecken.

Für die Garnitur:

Zwiebeln putzen, Strunk entfernen, fein schneiden und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Brennhöfer am 15. Juni 2020