

Reibekuchen, Apfelmus, Quark, Sour Cream, Räucherlachs

Für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

500 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Eier, Größe M
1 EL Mehl	1 EL schmelzende Haferflocken	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Apfelmus:

2 Äpfel (Braeburn)	1 Zitrone	1 TL Butter
50 ml Apfelsaft	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Zucker		

Für den Kräuterquark:

200 g Quark, 40%	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	1 Zitrone	1 Limette
1 Spritzer Worcestersauce	Salz	Pfeffer

Räucherlachs:

150 g Räucherlachs	1 Limette	125 g Crème-fraîche
2 EL griech. Joghurt	1 TL Sahnemeerrettich	Salz

Für die Reibekuchen: Die Zwiebel abziehen und grob reiben. Kartoffeln schälen, fein reiben und dabei das Wasser auffangen. Warten, bis sich die Stärke am Boden abgesetzt hat. Die geriebenen Kartoffeln mit Eiern, Mehl und Haferflocken vermengen. Die geriebene Zwiebel und die abgesetzte Stärke aus dem Kartoffelwasser hinzugeben und gut verrühren. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Reibekuchen von beiden Seiten goldgelb und kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Apfelmus: Äpfel gut waschen, dann vierteln, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und ca. 2 cm Schale ablösen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zimtstange halbieren und eine Hälfte für die Garnitur beiseitelegen.

Apfelwürfel zusammen mit Zitronenschale, Vanillemark, Zimtstange, Zucker und Apfelsaft für ca. 15 Minuten weichkochen. Dann die Zitronenschale entfernen, Butter hinzugeben und die Äpfel mit einem Stabmixer pürieren. Ggf. erneut abschmecken, dann kaltstellen.

Für den Kräuterquark: Schnittlauch, Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Etwa 1 Teelöffel Kräuter für die Garnitur beiseitelegen, die restlichen Kräuter mit dem Quark vermengen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und etwas Schale abreiben. Limette halbieren und Saft auspressen. Kräuterquark mit Zitronenabrieb, Limettensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Räucherlachs:

Crème fraîche und Joghurt verrühren. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Limettenabrieb für die Garnitur beiseitelegen. Sour Cream mit Limettensaft, Meerrettich und Salz abschmecken.

Räucherlachs zu einer Rose aufdrehen.

Apfelmus, Kräuterquark, Sour Cream und Räucherlachs auf einem langen Teller so anrichten, dass zu jedem Topping zwei Reibekuchen Platz finden. Mit Kräutern, Limettenabrieb und einer halben Zimtstange ausdekorieren und servieren.

Klaus Köppern am 23. September 2021