

'Lobster'-Rolls, Röstzwiebeln und Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Ei
1 EL Senf	1 EL Zucker	300 ml Rapsöl
Salz		

Für die Lobster-Rolls:

2 Brioche Hot Dog Brötchen	250 g Palmherzen, Dose	1 Stange Sellerie
1 rote Zwiebel	1 EL Butter	1 Bund Schnittlauch
1,5 TL gelbe Senfkörner	$\frac{1}{2}$ TL Selleriesamen	$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Gewürznelke
3 Kardamomkapseln	1,5-2 TL gemahl. Lorbeer	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken
2 Prisen gemahl. Muskatblüte	1 TL geräuchertes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Ingwerpulver
$\frac{1}{2}$ weißer Pfeffer	1 TL schwarzer Pfeffer	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Piment
Muskatnuss	2 TL Salz	

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel	geräuchertes Paprikapulver	Mehl, Öl, Salz
-----------	----------------------------	----------------

Für die Kartoffelwürfel:

2 mittelgroße Kartoffeln	1 Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
Öl, Salz, Pfeffer		

Für die Mayonnaise:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Ei, Senf, Öl, Zucker und Salz in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Knoblauch abziehen, grob hacken und untermixen. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Zitronensaft für die Lobster-Rolls aufheben.

Für die Lobster-Rolls:

Palmherzen abtropfen lassen. Alle Gewürze im Mörser vermischen.

Sellerie putzen und sehr fein schneiden. Zwiebeln abziehen und ebenfalls sehr fein schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Palmherzen mit der Mayonnaise von oben vermengen und mit der hergestellten Gewürzmischung abschmecken. Mit Zitronensaft von oben abschmecken.

Brötchen in einer Pfanne mit der Innenseite in zerlassener Butter bräunen. Palmherzen im Brötchen anrichten, mit Schnittlauch garnieren.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehlieren und dann im heißen Öl knusprig braten. Mit Paprikapulver und Salz würzen.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. In einen großen Topf mit gesalzenem Wasser geben. Wenn das Wasser kocht Kartoffelwürfel mit einer Schaumkelle entnehmen, in ein Sieb geben und über dem heißen Topf einige Minuten dämpfen lassen. Dann mit einem Küchentrepp trockentupfen. Die Hälfte des Rosmarins fein hacken.

Knoblauch abziehen, auf der Feinreibe reiben und hinzugeben.

Gedämpfte Kartoffeln auf ein Backblech geben, das Salz dazu geben mit Öl beträufeln. Restlichen Rosmarin mit dazulegen und Kartoffeln im heißen Ofen goldbraun rösten.

Katrin Schultz am 16. Oktober 2024