

Reibekuchen mit Räucher-Lachs und Kräuterquark

Für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

500g festk. Kartoffeln	1 Gemüsezwiebel	1 kleines Stück Ingwer
1 Chilischote	1 Ei	1 geh. EL Mehl
300ml Rapsöl	Salz, Pfeffer	

Für den Kräuterquark:

250g geräucherter Lachs	1 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch
250g Quark (40%)	1 EL Sahne	1 Prise getr. Chiliflocken
Salz, Pfeffer		

Für das Kompott:

2 Birnen	2 süße Äpfel	4 EL Zucker
200ml naturtrüber Apfelsaft	Zimt	

Für den Kräuterquark den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Ein wenig Dill zur Dekoration beiseitelegen und den übrigen Dill klein hacken. Schnittlauch und Dill in den Quark einrühren und einen Esslöffel Sahne hinzugeben. Mit Pfeffer, Salz und Chiliflocken abschmecken. Für die Reibekuchen die Gemüsezwiebel abziehen und die Kartoffeln schälen. Anschließend die Kartoffeln und die Gemüsezwiebel auf einer groben Reibe hobeln. Ein kleines Stück Ingwer reiben, eine Chilischote fein hacken und hinzufügen. Dann salzen und pfeffern. Den Teig mit einem Küchenhandtuch oder Küchenpapier kräftig ausdrücken und abtropfen lassen. Anschließend ein Ei und etwas Mehl dazu geben und alles nochmals vermengen. Die Äpfel und die Birnen schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit reichlich Zucker karamellisieren und anschließend mit Apfelsaft ablöschen. Einkochen lassen, mit Zimt abschmecken und kühl stellen. Aus dem Reibekuchenteig kleine Küchlein formen, mehlieren und in einer Pfanne mit Rapsöl bei mittlerer Hitze langsam garen und bräunen. Die Reibekuchen mit dem Lachs und dem Kräuterquark auf einem großen Teller anrichten und mit Dill garnieren. Den Kompott in ein kleines Schälchen füllen und mit auf den Teller stellen. Servieren.

Matthias Jüngel am 07. Oktober 2014