

# Forellen-Kartoffel-Plätzchen mit Schmorgurken

## Für 4 Personen

|                                  |               |                     |
|----------------------------------|---------------|---------------------|
| 500 g mehligk. Kartoffeln        | Salz          | 2 EL Senfsaat       |
| 2 Karotten                       | 1 Bund Dill   | 1 Frühlingslauch    |
| 1 Bio-Zitrone                    | 2 Salatgurken | 2 Schalotten        |
| 400 g geräuchertes Forellenfilet | 2 Eier        | 2 EL Senf           |
| 5 EL Kartoffelstärke             | Muskat        | Piment-d'Espelette  |
| 3 EL Sonnenblumenöl              | 2 EL Butter   | 100 ml Gemüsebrühe  |
| Zucker                           | Pfeffer       | 1 Beet Gartenkresse |

Die Kartoffeln abbürsten und in einem Top mit gesalzenem Wasser weichkochen.

Senfsaat in einem Topf mit reichlich Wasser weich kochen, anschließend abgießen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Karotten waschen, schälen und fein reiben.

Dill abbrausen, trocken schütteln, zupfen und fein schneiden. Frühlingslauch waschen, putzen und fein schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben und etwas Saft auspressen.

Die Gurken waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend ca. 5 cm lange Stäbchen aus der Gurke schneiden.

Die Schalotten schälen und fein würfeln.

Gekochte Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und zerstampfen.

Das Forellenfilet grob zupfen.

Gestampfte Kartoffeln, Karotten, Frühlingslauch, Dill, Zitronenabrieb, gezupftes Forellenfilet, Eier, die Hälfte vom Senf und Kartoffelstärke in eine Schüssel geben und gut verkneten. Die Masse mit Salz, Muskat und Piment d'Espelette abschmecken. Falls die Masse zu feucht ist, noch etwas Kartoffelstärke unterkneten.

Aus der Masse tennisballgroße Kugeln formen und diese flach drücken.

In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Plätzchen darin von jeder Seite ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Anschließend kurz auf einem Küchenpapier abtropfen.

In einem Topf Butter schmelzen und die Schalotten darin farblos anschwitzen. Die Gurken und gekochte Senfsaat zugeben, mit der Gemüsebrühe ablöschen und glasieren.

Zum Schluss den restlichen Senf einrühren und mit dem Salz, Pfeffer, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Schmorgurken auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Kresse fein schneiden und darüber streuen. Die Plätzchen daraufsetzen und servieren.

Michael Kempf am 25. August 2020