Kochen

Timo Böckle

Kartoffelplätzchen mit Räucherfischquark und Spargel-Radieschengemüse

Mittwoch, 08.05.2019

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Kartoffelplätzchen

650 g Kartoffeln, gekocht
50 g Speck, durchwachsen
0,5 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
0,5 Bund Schnittlauch
2 Eigelb (Größe M)
Salz
Pfeffer
2 EL Butterschmalz

Für den Quark

200 g Räucherforellenfilet
250 g Quark 20 % Fett
1 EL Zitronensaft
2 Stiele Kerbel
2 Stiele Brunnenkresse
2 Stiele Blattpetersilie
Salz
Pfeffer

Für das Gemüse

250 g Spargel gekocht
100 g Radieschen
100 g Lauchzwiebel
3 EL Butter
Salz
Pfeffer

Für das Süppchen

0,25 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 TL geriebene Ingwerknolle
3 EL Rapsöl
1 Räucherforelle, Haut und Gräten davon
400 ml Gemüsebrühe oder Fischfond
400 g Sahne
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Außerdem

1 TL Speisestärke

Zubereitung:

1. Die gekochten Kartoffeln grob reiben.
2. Den Speck in einer Pfanne knusprig auslassen.
3. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden.
4. Beides zum Speck geben und farblos andünsten.
5. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
6. Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch mit dem ausgelassenen Fett zu den geriebenen Kartoffeln geben.
7. Die Eigelbe hinzufügen und gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Aus der Kartoffelmasse kleine Taler formen (Durchmesser ca. 6 cm)
9. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelplätzchen darin und von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun braten.
10. Für den Quark die Haut der Räucherforelle abziehen und beiseitelegen.
11. Die Filets lösen und evtl. vorhandene Gräten entfernen.
12. Die Fischfilets grob hacken.
13. Quark in eine Schüssel geben. Mit Räucherforelle und Zitronensaft verrühren.
14. Kräuter fein schneiden und ebenfalls unter den Quark rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
15. Für das Gemüse Spargel, Radieschen und Lauchzwiebeln klein schneiden.
16. Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie leicht gebräunt ist.
17. Lauchzwiebeln, Radieschen und Spargel zugeben und ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
18. Für das Süppchen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch abziehen bzw. schälen und fein schneiden.
19. In einem Topf mit Rapsöl erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen.
20. Haut und Gräten vom Räucherfisch zufügen, ebenfalls kurz anschwitzen.
21. Mit Gemüsebrühe oder Fischfond auffüllen, ca. 5 Minuten köcheln lassen.
22. Sahne unterrühren, aufkochen lassen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
23. Nach Belieben mit angerührter Speisestärke binden.
24. Suppe erneut abschmecken und mit Schnittlauchröllchen garnieren**.**

Timo´s Tipps:

Beim Quark darauf achten, erst zum Schluss zu würzen. Es besteht die Gefahr des Überwürzens. Forellen werden vor dem Räuchern bereits in einer Salzlake eingelegt.

Für das Gemüse: verwenden Sie bei Frühlingslauch gerne auch den grünen Teil. Er enthält deutlich mehr Nährstoffe als der weiße Teil und schmeckt speziell zu diesem Gericht hervorragend.

Für das Süppchen: Wir servieren dieses Süppchen immer in Trinkgläsern und in kleinen Tassen. Als Einlage kurz vor dem Servieren gezupftes Räucherfischfilet zugeben.