

Kartoffel-Puffer mit Wildlachs und Kräuter-Schmand

Für zwei Personen

Für die Kartoffelpuffer:

| | | |
|---------------------------|--------------|---------------------|
| 250 g mehligk. Kartoffeln | 1 Zwiebel | 1 Ei |
| 1 EL Mehl | 1 Muskatnuss | 200 g Butterschmalz |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Lachs:

250 g Wildlachs 200 ml Olivenöl

Für den Kräuterschmand:

| | | |
|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| 200 g Schmand | 250 g Crème-fraîche | 100 ml Milch |
| 1 Zitrone | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch |
| $\frac{1}{2}$ Bund Kerbel | Salz | Pfeffer |

Für den Bratapfel:

| | | |
|------------------|------------------------|--------------|
| 2 Jonagold Äpfel | 100 g Marzipanrohmasse | 25 g Rosinen |
| 20 cl Rum | 1 Zitrone | |

Für die Vanillesauce:

| | | |
|-----------------|-------------|-------------|
| 1 Vanilleschote | 125 g Sahne | 125 g Milch |
| 2 Eier | 60 g Zucker | |

Für den Eierpunsch:

| | | |
|-----------------|--------------------------|--------------|
| 2 Eier | 200 ml Sahne | 100 ml Milch |
| 20 cl Rum | 20 cl Bitterorangenlikör | 1 Orange |
| 1 Vanilleschote | 25 g Zucker | |

Für die Kartoffelpuffer:

Die Kartoffeln, putzen, schälen, waschen und fein reiben. Zwiebel abziehen, ebenfalls fein reiben und zu den Kartoffeln geben. Ei und Mehl dazugeben. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und sofort im Schmalz ausbacken. Puffer warm stellen.

Für den Lachs:

Wildlachs waschen und trockentupfen und in feine Tranchen schneiden.

In einer Pfanne in Olivenöl leicht erwärmen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Sofort servieren.

Für den Kräuterschmand:

Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit dem Schmand und der Crème fraîche vermengen.

Zitrone unter heißem Wasser abwaschen, trockentupfen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Sollte die Masse zu dick sein, mit etwas Milch verflüssigen.

Für den Bratapfel:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel putzen, waschen und trockentupfen. Mit einem Messer einen etwa 1-1,5 cm dicken Deckel vom Apfel abtrennen, auch am unteren Ende eine dünne Scheibe für einen besseren Halt abschneiden. Mit dem Apfelausstecher das Gehäuse großzügig entfernen und die Kerne auskratzen. Zitrone auspressen und aufgeschnittenen Apfel mit Zitronensaft beträufeln. Marzipan, Rosinen und Rum zu einer Masse verkneten. Äpfel damit füllen und auf das Blech setzen. Deckel aufsetzen und ca. 25 Minuten bei 200 Grad backen.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Zucker, Vanille-

schote und -mark in einem Topf unter Rühren aufkochen. Vanilleschote entfernen. Ein Ei trennen. Das Eigelb mit dem zweiten Ei in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Vanille-Sahne zugießen. Auf einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf ca. 80 Grad erhitzen, bis die Sauce bindet. Vanillesauce durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen.

Für den Eierpunsch:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Orange unter heißem Wasser abwaschen und Schale abreiben. Milch, Sahne, Vanilleschote und -mark sowie Orangenabrieb in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Topf von der Kochstelle nehmen und die Eigelb-Zucker-Masse einrühren. Bitterorangenlikör und Rum zugeben.

Die drei Köstlichkeiten in Gläsern anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 22. November 2018