

Reibekuchen, Forellen-Creme, Matjessalat, Tomaten-Garnele

Für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

3 große festk. Kartoffeln	1 große Zwiebel	1 Ei
1 EL Stärke	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Forellencreme:

2 geräucherte Forellenfilets	125 g Frischkäse	50 ml Sahne
1 TL Forellenkaviar	1 Bund Dill	$\frac{1}{2}$ TL Senf

Pfeffer

Für den Matjessalat:

2 kleine Matjesfilets	2 kleine Gewürzgurken	1 Zwiebel
1 Tomate	2 Radieschen	1 Apfel (Elstar)
1 Zitrone	1 TL Sauerrahm	1 TL gemahlene Piment

Pfeffer

Für die Tomaten-Garnele:

2 Riesengarnelen	200 g Cocktailtomaten	1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum	2 EL Olivenöl	1 TL Zucker

Salz
Pfeffer

Für die Reibekuchen:

Die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben. Die geriebenen Kartoffeln und Zwiebeln in einer Schüssel mit Ei und Stärke verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pflanzenöl in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und Reibekuchenmasse in einem Ring goldbraun anrösten. Ring vorsichtig abziehen und Reibekuchen wenden. Wenn der Reibekuchen gleichmäßig goldbraun ist, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Forellencreme:

Die Forellenfilets in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren, ein kleines Stück Forelle für die Garnitur zurückhalten. Dill abbrausen, trockenwedeln und zwei Zweige zur Forelle geben. Frischkäse, Sahne und Senf dazugeben, mit Pfeffer abschmecken und alle Zutaten gut vermengen. Die Forellencreme auf dem Reibekuchen verteilen, darauf ein Stück Forelle, etwas von dem Kaviar und einen kleinen Zweig Dill drapieren.

Für den Matjessalat:

Die Matjesfilets waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen und fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfel schälen, vierteln und entkernen und in feine Würfel schneiden. Eine Apfelspalte für die Garnitur zurückhalten. Gewürzgurken ebenfalls in feine Würfel schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und etwas Saft der Zitrone Auspressen. Die Zutaten mit dem Matjes vermengen und mit Zitronensaft. Zitronenabrieb grobem Pfeffer und Piment abschmecken. Die Radieschen waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Salat auf den Reibekuchen geben und mit Sauerrahm, Radieschen und der Apfelspalte garnieren.

Für die Tomaten-Garnele:

Die Garnelen waschen, von der Schale entfernen, den Schwanz an der Garnele lassen und putzen. Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und Garnelen ca. 2 Minuten anbraten. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Cocktailtomaten waschen, vierteln und mit dem Knoblauch zu den Garnelen geben. Kurz in der Pfanne andünsten und Zucker dazu geben. Basilikum waschen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Vorsichtig unter die Tomaten-Garnelen heben. Mit Salz

und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die geschmolzenen Tomaten auf den Reibekuchen geben, obenauf eine Garnele und ein Blatt Basilikum drapieren.
Die kleinen Reibekuchen mit dreierlei Topping auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 29. Mai 2018