Wareniki, Kartoffel-Stampf, Speck, Salbei

Für zwei Personen		
Für den Teig:		
1 Ei	200 g Mehl	$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma
$\frac{1}{2}$ TL Salz		
Für die Kartoffelmasse:		
500 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	Salz, Pfeffer
Für die Zwiebelmasse:		
2 Zwiebeln	50 g Butter	Salz, Pfeffer
Für den Schmand-Schaum:		
1 Knoblauchzehe	200 g Schmand	100 ml Sahne
Salz	Pfeffer	
Für den Speck:		
50 g Schwarzwälder Schinken	Pfeffer	
Für die Salbeiblätter:		
10 Salbeiblätter	200 g Butterschmalz	
Für die Wareniki:		
50 g Butter	10 Salbeiblätter	Salz

Für den Teig:
Das Ei mit Mehl, Kurkuma, Salz und 75 ml Wasser in der Küchenmaschine mischen und 5 Minuten kneten lassen. Falls der Teig zu weich oder klebrig sein sollte, noch etwas Mehl zugeben.
Für die Kartoffelmasse:
Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen, Kartoffeln stampfen und mit Salz und reichlich Pfeffer würzen. Mit der Butter verrühren.
Für die Zwiebelmasse:
Zwiebeln abziehen und halbieren. Dann in feine Streifen schneiden und in der Butter braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für den Schmand-Schaum:
Knoblauch abziehen und pressen. Schmand mit der Sahne vermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Knoblauch abschmecken.
Die Masse in eine Espumaflasche füllen und mit einer Kapsel verschließen. Im Kühlschrank bis zum Servieren aufbewahren.
Für den Speck:
Speckstreifen in der Pfanne knusprig anbraten und mit Pfeffer abschmecken.
Für die Salbeiblätter:
Butterschmalz erhitzen und die Salbeiblätter darin frittieren.
Für die Wareniki:
Teig dünn ausrollen und mit einem Wellenausstecher von 8,5 cm Durchmesser Kreise ausstechen. Teigteile im Salzwasser kochen. Sie sind gar, wenn sie oben schwimmen. Teigteile herausnehmen und in der Salbeibutter schwenken. Anschließend alles schichten: Mit einem Teigteilchen beginnen, dann Kartoffelstampf daraufgeben, die Zwiebelmasse und wieder ein Teigteilchen und Kartoffelstampf. Auf einem Teller sollten drei Teigteilchen sein. Speck verteilen. Schmand-Schaum aus der Espumaflasche auf den Speck geben. Zum Schluss den frittierten Salbei verteilen.

Olga Held am 28. Oktober 2024