

Kartoffel mit Räucherfisch, Spitzkraut, Koriander-Rahm

Für 2 Personen

4 große neue Kartoffeln	5 Zweige Thymian	4 EL Olivenöl
1 Schalotte	20 g frischer Apfel	200 g Spitzkraut
1,5 EL Butter	100 ml Geflügelfond	Salz
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	weißer Pfeffer
50 ml Rieslingsekt	1 TL Honig	200 g RäucherForellenfilet
8 Sch. Frühstücksspeck	1 Stiel Koriander	30 g Sauerrahm
Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten. Dann einzeln mit je 1 Thymianzweig, einigen Tropfen Olivenöl in eine Alufolie packen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten weich garen. Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Apfel in sehr dünne Scheiben schneiden. Vom Kraut den Strunk ausschneiden, das Kraut in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Apfelscheiben farblos anschwitzen, Geflügelfond angießen und aufkochen. Krautstreifen in den kochenden Ansatz geben und leicht salzen. Lorbeerblatt, Thymian und etwas Pfeffer in die Mitte geben und zugedeckt leicht köcheln lassen. Nach ca. 10 Minuten den Sekt aufgießen, weitere 10 Minuten kochen. Dann den Honig und 1 TL Butter untermischen und das Kraut abschmecken. Räucherfisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln aus der Folie packen, einen Deckel abschneiden und mit einem Kugelausstecher etwas aushöhlen. Etwas Kraut in die Kartoffeln füllen, darauf etwas Räucherfisch geben und wieder mit etwas Kraut bedecken. Die Kartoffeldeckel auflegen, mit je 2 Scheiben Speck umwickeln. Evtl. mit einem Holzspieß fixieren. Kartoffeln mit etwas Olivenöl beträufeln und in der Grillpfanne rundum anbraten. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Sauerrahm mit Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen und Koriander untermischen. Kartoffel anschnitten, auf Teller geben und mit Korianderrahm garnieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 28. Juni 2011