

Rachermaad mit Pilz-Ragout und Lachs-Quark-Rolle

Für 4 Portionen

5 große Kartoffeln	1 EL Frischkäse	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	100 g Paniermehl	1 Zweig Estragon
600 g gemischte Pilze	200 ml Weißwein	130 ml Sahne
1 Zwiebel	1 Frühlingszwiebel	2 Pakete Räucherlachs
1 Paket Speisequark		

Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Dann durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Die Masse mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat und frisch gehacktem Estragon würzen. Einen gehäuften Esslöffel Frischkäse dazu geben und alles gut miteinander verkneten.

Einen Esslöffel mit lauwarmem Wasser befeuchten und die Masse portionieren. Mit feuchten Händen kleine Klöße rollen und platt klopfen. Diese flachen Klöße in etwas Paniermehl wälzen und in heißem Öl anbraten. Diese Klößchen heißen im Erzgebirge Rachermaad.

Die Pilze in grobe Würfel schneiden und in heißem Öl scharf anbraten. Zwiebeln und Speck fein würfeln und in einer separaten Pfanne anbraten und dann zu den Pilzen geben. Alle weiter anbraten lassen und mit Weißwein ablöschen. Dann mit etwas Sahne und in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln abschmecken.

Die geräucherten Lachsscheiben auf einem quadratischen Stück Frischhaltefolie ausbreiten (die Enden müssen übereinander liegen). Einen Streifen aus Speisequark in der Mitte ausbreiten und das Ganze zu einer Rolle zusammendrehen. Alufolie darum wickeln und kalt stellen.

Das Rachermaad auf einem Teller anrichten und eine Portion Pilzragout darauf geben. Von der Lachsrolle eine Scheibe abschneiden und oben auf drapieren. Den Tellerrand mit einem angeritzten Radieschen und frischen Kräutern garnieren und servieren.

Frank Rosin am 18. Juli 2014