

Kartoffel-Kuchen mit Matjes, Apfel-Gurken-Creme

Für 4 Personen

Kartoffelkuchen:

600 g Kartoffeln, fest	4 Schalotten	1 Zweig Majoran, frisch
1 Zweig Thymian, frisch	1 EL Meerrettich, frisch gerieben	1 Zehe Knoblauch
Meersalz, grob	Pfeffer , weiß	Butter, frisch
Traubenkernöl		

Apfel-Gurken-Schnittlauchcreme:

100 ml Milch	70 ml Sonnenblumenöl	70 g Joghurt
70 g Crème-fraîche	1 Apfel	4 Cornichons, klein
2 Schalotten	1 Zitrone	5 Bund Schnittlauch
Salz	Zucker	Pfeffer
4 Matjesfilets		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kartoffelkuchen:

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und auf einer groben Raspel reiben. Schalotten schälen, in dünne Scheibchen schneiden, kurz in Butter anschwanken und unter die geriebenen Kartoffel mengen. Majoran und Thymian sehr fein hacken und mit dem fein geraspelten Meerrettich ebenfalls darunter geben. Die Pfanne mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben, etwas Traubenkernöl und Butter dazugeben. Dann die Kartoffelmasse gleichmäßig verteilen, festdrücken, kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.

Apfel-Gurken-Schnittlauchcreme:

Milch aufmixen, Öl nach und nach dazugeben. Jetzt Joghurt und Crème-fraîche dazugeben und alles zusammen mild abschmecken. Apfel schälen und entkernen, achteln und in feine Blättchen schneiden. Cornichons in kleine Würfelchen schneiden. Schalotten schälen, klein schneiden und blanchieren. Alle Zutaten mit dem fein geschnittenen Schnittlauch zusammen untermischen und nochmals alles mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer nachschmecken. Kartoffelkuchen aus der Pfanne stürzen und in Kuchenstücke einteilen. Je Stück ein Matjesfilet dazugeben und mit der Apfel-Gurken-Schnittlauchcreme nappieren.

Tipp:

Verwenden Sie für den Kartoffelkuchen gekochte Kartoffeln, das lässt sich leichter verarbeiten und der Kartoffelkuchen wird saftiger.

Johannes King am 24. September 2010