

Kartoffel-Forellen-Türmchen

Für ca. 4 Portionen

Für das Bier-Chutney:

1 Zwiebel	200 ml Bier	2 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer	1 EL Senf	1 EL helle Senfkörner
1 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Apfel	4 Cornichons

Für die Reibeplätzchen:

3 mittelgroße Kartoffeln	1 Ei	1 EL Schmand
Salz, Pfeffer	Öl	

Für den Kräuterdip:

50 g Schmand	1 EL glatte Petersilie	1 EL Gartenkresse,
1 TL Weißweinessig	1 TL Senf	Salz, Pfeffer

Außerdem:

50 g Würfel vom Bauchspeck	2 geräuch. Forellenfilets	4 Scheiben Kartoffelbrot
----------------------------	---------------------------	--------------------------

Für das Chutney die Zwiebel schälen und kleinschneiden. In einem Topf mit Bier und Essig mischen und aufkochen lassen.

Salz, Pfeffer, Senf und Senfsaat sowie den Honig zufügen und alles bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Speckwürfel in einer kleinen Pfanne auslassen und knusprig braten.

Für die Reibeplätzchen die Kartoffeln schälen, fein reiben, durch ein Küchentuch kräftig auspressen und das Wasser mit der Stärke auffangen (zum Binden des Chutneys).

Ei, Schmand, Salz und Pfeffer zu den geriebenen Kartoffeln geben und alles gut vermischen.

Vier Reibeplätzchen in reichlich Öl rundherum braten mit dem Bratring schön akkurat rund geformt.

Für das Chutney den halben Apfel schälen, fein würfeln und hinzufügen.

Chutney weiter köcheln lassen, ggf. etwas Wasser zufügen. Nach weiteren 10 Minuten mit etwas Kartoffelstärke binden, so dass es eine sämige Konsistenz bekommt.

Cornichons in feine Scheiben schneiden und unter das Chutney rühren, alles noch einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kräuterdip alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelbrot mit dem Bratring rund ausstechen und in der noch heißen Reibekochen-Pfanne von beiden Seiten anrösten.

Anrichten:

Türmchen bauen! Das Siegerländer Kartoffelbrot bildet die Basis, darauf kommen zwei Esslöffel Bier-Apfel-Chutney, es folgt ein Esslöffel Kräuterdip, dann ein Teelöffel krosse Speckwürfel, ein Stück des geräucherten Forellenfilets und ein Reibeplätzchen. Darauf kommt nochmal eine Schicht Chutney, dann ein Stück Forelle und obenauf noch etwas Kräuterdip und ein paar Speckwürfel.

Tipp:

Reste des Chutneys halten sich gut verschlossen in einem sauberen Gefäß mindestens zwei Wochen im Kühlschrank. Die süß-saure Würzsoße schmeckt auch zu Käse und Fleischgerichten.

Björn Freitag am 07. Mai 2021