

Kartoffel-Plätzchen mit Ziegenkäse, Frühling-Salat

Für 4 Personen

150 g Blattsalat	1 Bund gemischte Frühlingskräuter	2 Eigelb
1 TL scharfer Senf	2 Msp engl. Senfpulver	80 ml Weißwein
1 TL Apfelessig	3 Kapern, zerrieben	ca. 150 ml Sonnenblumenöl
500 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Pfeffer	2-3 EL Butterschmalz
1 Bund Schnittlauch	150 g trockener Ziegenfrischkäse	

Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Gemischte Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für das Dressing Eigelb mit Senf und Senfpulver verrühren. Weißwein, Essig, und Kapern untermischen und mit einem Schneebesen langsam das Öl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter untermischen. Die Kartoffeln schälen und fein reiben. In ein Küchentuch geben und gut ausdrücken, sodass eine trockene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel die Kartoffelmasse plätzchenförmig in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz geben, etwas platt drücken und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtupfen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing anmachen. Die Hälfte der Plätzchen mit Ziegenkäse belegen, mit Schnittlauch bestreuen, darauf die restlichen Plätzchen legen. Gefüllte Plätzchen auf Tellern mit dem Salat anrichten und gleich servieren. (Man kann die Plätzchen auch vorbacken, erst kurz vor dem Servieren mit dem Käse und Schnittlauch belegen und im heißen Ofen unter der Grillschlange noch mal erwärmen.)

Vincent Klink 12. April 2012