

Gefüllte Kartoffel-Plätzchen mit Sauerampfer-Soße

Für 4 Portionen:

Für die Kartoffelplätzchen:

1 kg Kartoffeln, mehligk.	Salz	2 Eigelb (M)
25 g Mehl	25 g Speisestärke	Pfeffer, Muskat
0,5 Bund Petersilie	250 g Doppelrahmfrischkäse	4 EL Butterschmalz

Für den Radieschensalat:

2 Bund Radieschen	0,5 Salatgurke	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	50 ml Gemüsebrühe	3 EL Balsamessig, hell
0,5 Bund Petersilie	1 Beet Kresse	

Für die Sauerampfersauce:

0,5 Knoblauchzehe	2 EL Sonnenblumenöl	200 g Schmand
125 ml Milch	Salz, Pfeffer	1 TL Zitronen-Abrieb
1 Bund Sauerampfer	2 EL Balsamessig, hell	

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 25 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und weitere ca. 10 Minuten ausdämpfen lassen. Kartoffelmasse mit Eigelb, Mehl und Stärke zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Petersilie und Frischkäse verrühren. Mit einem angefeuchteten Teelöffel kleine Nocken formen. Aus dem Teig etwa 12 flache Plätzchen formen (Durchmesser ca. 10 cm). Jeweils 1 Nocke mittig auf die Plätzchen setzen. Eine Hälfte über die Nocke schlagen und die Ränder festdrücken.

Für den Radieschensalat Radieschen und Gurken putzen abbrausen.

Radieschen und Gurken in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Schalotten im Öl anbraten und abkühlen lassen.

Schalotten mit Brühe und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit Radieschen und Gurken mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Kresse vom Beet schneiden. Kräuter unter den Salat mischen Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch im Heißen Öl kurz andünsten. Vom Herd ziehen. Schmand und Milch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer und Zitronenschale würzen.

Sauerampfer abbrausen und trockenschütteln. Sauerampfer (bis auf 2-3 Blätter) mit der Hälfte der Schmandmischung pürieren. Übrige Blättchen fein schneiden Die andere Hälfte zufügen und schaumig pürieren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterschmalz erhitzen. Die Plätzchen darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten.

Kartoffelplätzchen mit Sauerampfersauce, Salat und übrigen Sauerampferblättchen anrichten.

Sören Anders am 01. Dezember 2020