

Marinierter Handkäs auf Kartoffel-Endivien-Stampf

Für 4 Personen

2 Pack. Handkäse (8 Stück)	14 EL weißer Balsamico	4 EL neutrales Öl
10 EL Wasser	Salz, Pfeffer	Kümmel nach Geschmack
700 g Kartoffeln	200 g Räuchertofu	Öl
2-3 EL salzreduz. Sojasoße	$\frac{1}{2}$ Kopf Endiviensalat	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	2 EL Butter	Muskatnuss

Handkäse-Rollen in ein verschließbares Gefäß geben, Marinade drüber geben und einmal vorsichtig durchschütteln. Dies nach einiger Zeit wiederholen, so dass die Marinade gleichmäßig in den Käse einziehen kann. Am besten über Nacht ziehen lassen.

Für den Endivien-Kartoffelstampf Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser garen, Wasser abschütten, Kartoffeln gut ausdampfen lassen.

Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten, mit etwas Sojasoße und Pfeffer würzen.

Endiviensalat in sehr feine Streifen schneiden, waschen und gründlich abtropfen lassen.

Sahne, Gemüsefond, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einem Topf leicht erhitzen.

Kartoffeln grob stampfen, mit der warmen Butter-Sahne-Mischung übergießen, Endivienstreifen und Räucherwürfel hinzufügen und alles vermengen.

Auf Tellern verteilen, jeweils 2-3 durchgezogene Handkäse darauf verteilen sowie den Essigsud.

Björn Freitag am 03. November 2023