

# Dreierlei Kartoffelpuffer mit Krabben, Spargel

## Für 4 Personen

### Für den Kräuterquark:

1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
400 g Magerquark	100 g Naturjoghurt	1 Spritzer Zitronensaft
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den grünen Spargel:

500 g grüner Spargel	Salz	20 g Zucker
1 EL Sonnenblumenkerne	50 ml Balsamico	2 EL Olivenöl
Pfeffer	1 Bund Kerbel	50 g Parmesan

### Für die Kartoffelpuffer:

700 g Kartoffeln, vorw. festk	1 kleine Zwiebel	1 Ei
Salz	1 Prise Muskat	6 EL Butterschmalz

### Für das Krabben-Rührei:

1 Bund Schnittlauch	4 Eier	100 ml Milch
Salz	Pfeffer	1 TL Paprikapulver
2 EL Butter	200 g Nordsee-Krabben	

Für den Quark Schnittlauch, Petersilie und Kerbel abbrausen, trocken schütteln.

Schnittlauch fein schneiden. Von Petersilie und Kerbel die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Den Quark mit Joghurt, Zitronensaft und Olivenöl vermischen, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Den Spargel waschen, untere holzige Enden abschneiden und im unteren Drittel schälen.

Dicke Spargelstangen der Länge nach halbieren.

Spargel in kochendes Salzwasser geben, mit 1 Prise Zucker würzen und ca. 5 Minuten garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und zur Seite stellen.

Den restlichen Zucker in der Pfanne goldgelb karamellisieren.

Karamellisierten Zucker unter ständigem Rühren mit Balsamico ablöschen, aufkochen und 3-4 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Das Olivenölarunter rühren und die Pfanne vom Herd ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargel mit den Sonnenblumenkernen zur Marinade in der Pfanne geben und ziehen lassen.

Den Kerbel abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abnehmen.

Parmesan fein reiben.

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und auf der feinen Reibe reiben. Die Kartoffelmasse gut ausdrücken, die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen, die Stärke absetzen lassen.

Den Kartoffelsaft abschütten und die abgesetzte Stärke zu den geriebenen Kartoffeln geben.

Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben, dann zusammen mit dem Ei zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz und einer Prise Muskat würzen.

In einer Pfanne portionsweise reichlich Butterschmalz erhitzen. Aus der Kartoffelmasse darin nach und nach goldbraune Reibekuchen ausbacken.

Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffelpuffer auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf ein Backblech geben und heißen Ofen bis zum Servieren warm halten.

Für das Krabbenrührei den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.

Eier mit der Milch in einer Schüssel verquirlen. Schnittlauch untermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Ei-Masse zugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren zu Rührei garen. Zuletzt die Krabben untermischen.

Die Kartoffelpuffer wahlweise mit Krabben-Rührei, Kräuterquark und mariniertem Spargel belegen. Über den Spargel Parmesan und Kerbel streuen und alles anrichten.

Sören Anders am 12. Mai 2022