

Rievkooche met Äpfeln

Für 4 Personen

Rievkooche:

8 Kartoffeln, groß, mehlig 2 Eier 4 EL Haferflocken
100 ml Sonnenblumenöl Salz

Äpfel:

4 Äpfel, rotbackig 150 ml Apfelsaft 2 Zweige Rosmarin
1 Bund Basilikum Zucker

Dip:

100 g Crème-fraîche 1 Bund Schnittlauch 2 Zitronen, unbehandelt
150 g Räucherlachs

Salat:

100 g Salatblätter, fein Balsamico Olivenöl

Rievkooche:

Die Kartoffeln schälen und reiben, salzen und circa zehn Minuten stehen lassen. Anschließend ausdrücken, den Saft kurz stehen lassen und dann in einem Ruck wegschütten. Die am Schüsselboden verbliebene Stärke zu den ausgedrückten Kartoffeln geben, mit den Eiern und den Haferflocken vermengen und in heißem Sonnenblumenöl die Reibekuchen goldgelb backen. Auf Küchenpapier entfetten.

Äpfel:

Die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Aus Zucker einen hellen Karamell herstellen und mit Apfelsaft ablöschen. Rosmarin hinzugeben und die Äpfel darin einkochen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren mit frisch geschnittenem Basilikum verfeinern.

Dip:

Für die Erwachsenen aus Crème-fraîche, Schnittlauchröllchen und dem Saft der Zitronen einen Dip herstellen und mit Räucherlachs servieren.

Salat:

Die Salatblätter mit Olivenöl und Balsamico marinieren und dekorativ mit anrichten.

Mario Kotaska am 30. Juli 2010