

Reibekuchen mit Räucher-Saibling, Meerrettich, Rucola

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	2 Eier 1 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat	3-4 EL Butterschmalz	6 Wachteleier
10 g frischer Meerrettich	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
100 g Schlagsahne	100 g Crème-fraîche	1 Bund Rucola
1 TL Dijon-Senf	3 EL heller Balsamessig	5 EL Olivenöl
Zucker	4 kleine Schalotten	4 geräucherte Bachsaiblingsfilets

Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Kartoffelmasse in einem Tuch gut auspressen. Zwiebel schälen und fein reiben. Ausgedrückte Kartoffeln mit Zwiebel, 1 Ei und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Butterschmalz portionsweise in einer schweren (gusseisernen) Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse etwa 12 knusprig dünne Reibekuchen ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das zweite Ei in ca. 7 Minuten hart kochen. Wachteleier in ca. 2:

45 Minuten hart kochen. Alles Eier kalt abspülen und schälen. Hühnerei fein würfeln, Wachteleier halbieren. Alles abdecken und beiseite stellen. Meerrettich schälen und fein reiben. Schnittlauch und Kerbel abspülen und trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kerbelblättchen fein schneiden. Sahne steif schlagen. Meerrettich, Kerbel und die Hälfte des Schnittlauchs unter 80 g Crème-fraîche rühren. Sahne unterheben. Rucola putzen, waschen und trockenschütteln. Rucola in kleine Stücke zupfen. Aus Senf, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker eine Vinaigrette verrühren. Vinaigrette über den Rucola träufeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Jeweils 3 Reibekuchen mit Saiblingsfilet, Meerrettichsahne, gehacktem Ei und Wachteleihäften, Schalottenwürfeln und übrigem Schnittlauch anrichten. Rucola über den Saibling streuen Mit übriger Crème-fraîche anrichten.

Karlheinz Hauser am 14. Oktober 2013