

Frisch gekocht
Dienstag, 04. April 2017



Rezept von Andreas Döllerer

Gebackene Erdäpfel, Hecht & Buttermilch

1 Stunde/leicht



Zutaten für 4 Personen

2 große Erdäpfel, 120 g Hechtfilet (ohne Haut und Gräten), 10 g Butter, Rauchsatz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel (gemahlen).

Für die Schnittlauch-Buttermilch-Sauce:
80 g Buttermilch, Salz, 2 EL grünes Schnittlauch-Öl*

Zum Servieren:
kleine knusprige Erdäpfelchips, Winterportulak, Rauchsatz.

Zubereitung

Die Erdäpfel auf ein Backblech legen und im Rohr bei 160 °C etwa 45 Minuten backen. Das Hechtfilet klein schneiden und die Erdäpfel aus der Schale kratzen.

Die Butter in einer kleinen Sauteuse erhitzen, den Hecht darin langsam garen, die Erdäpfel dazu geben und alles leicht stampfen. Mit Rauchsatz, Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel abschmecken; warm servieren.

Für die Schnittlauch-Buttermilch Sauce die Buttermilch mit Salz würzen. Das grüne Schnittlauch-Öl kurz vor dem Servieren leicht unterrühren und am Teller mit dem Erdäpfel-Hecht-Stampf, Chips, Winterportulak und Rauchsatz anrichten.

*Schnittlauch-Öl:
200 ml Pflanzenöl, 2 Bund Schnittlauch
Schnittlauch in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Grob schneiden und mit dem Pflanzenöl in einem Küchencutter fein mixen. Durch ein Sieb gießen.