

Frisch gekocht

Freitag, 28. Juli 2017



Rezept von Andreas Wojta

Erdäpfel-Topfentascherln auf Lachsblognese

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Seite Lachs (ca. 1-1,2 kg), 1 Zwiebel (fein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 250 g Dosenparadeiser (gehackt), Olivenöl, Salz, Zucker.

Für den Erdäpfelteig: 600 g Erdäpfel (gekocht, gepresst; mehligere Sorte), 100 g glattes Mehl, 2 Eidotter, Salz; Mehl, Ei, Brösel zum Panieren; Öl zum Backen.

Für die Topfenfülle: 150 g Topfen, geriebene Schale von 1 Zitrone, 1 gehackte Knoblauchzehe, 2 EL gehackte Dille, Salz.

Zubereitung

Den Lachs zuputzen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen, Paradeiser, Rosmarin und Thymian begeben und durchschwenken. Lachs zufügen, mit Salz und Zucker abschmecken und kurz aufkochen lassen.

Für die Tascherfülle Topfen, Zitronenschale, Knoblauch, Dille und Salz gut vermengen und abschmecken.

Für den Teig Erdäpfel mit Mehl, Eidotter und Salz verkneten. Eine Rolle formen und diese in gleichmäßig große Stücke teilen. Die Stücke etwas andrücken, mit dem abgeschmeckten Topfen füllen, vorsichtig zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Mit Mehl, verquirltem Ei und Brösel panieren, die Tascherln in reichlich heißem Öl schwimmend backen.