

Frisch gekocht
Dienstag, 27. Dezember 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Flusskrebse in Senfsauce mit Erdäpfelwirrlern und Kohlrabi

25 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

12 Flusskrebse (gekocht und ausgebrochen - oder auch in der Lake), 8 Kirschtomaten, 1/8 l Weißwein, 1/4 l Fischfond, 1/4 l Obers, 3 EL Estragonsenf, 2 Kohlrabi (geschält und in Würfel geschnitten), 1/2 kg Erdäpfel (gekocht und gepresst), 1/4 kg glattes Mehl, Salz, Muskatnuss, Öl und Butter zum Braten

Zubereitung

Für die Senfsauce den Weißwein stark einkochen. Fischfond zugießen und abermals einkochen lassen. Mit Obers aufgießen und einige Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den Senf einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem kleinen Topf etwas Butter erwärmen und die Kohlrabiwürfel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bissfest dünsten.

Die gekochten Erdäpfel mit dem Mehl vermischen und abschmecken. Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse mit den Händen etwas zerbröseln, in das heiße Fett geben und goldbraun rösten. Den fertigen Erdäpfelwirrlern in kleine mit Butter ausgeschmierte Formen füllen und auf die Tellermitte stürzen.

Die gekochten Flusskrebse sowie die geviertelten Tomaten zur Senfsauce geben und erwärmen. Dekorativ zum Erdäpfelwirrlern anrichten und mit den gedünsteten Kohlrabiwürfel sowie den geviertelten Kirschtomaten finalisieren.