

Frisch gekocht
Freitag, 30. September 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Bergkäsepfesen mit Spinat und Räucheraal

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

2 Handvoll frischen Blattspinat, 2 gehackte Schalotten, Butter, 3 gehackte Knoblauchzehen, 1/8 l Obers, Salz, Pfeffer; 4 Scheiben Toastbrot, 80 g Frischkäse (z. B. von Philadelphia), 50 g geriebener Bergkäse, 1 gehackte Zwiebel, 1 EL frisch gehackter Schnittlauch, 2 Eier (verquirlt), Fett zum Backen; 150 g Räucheraal (ohne Haut), 4 Scheiben Mortadella, Saft von 2 Zitronen, Olivenöl, geröstete Erdnüsse.

Zubereitung

Den Blattspinat kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und hacken. Die gehackten Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen, Knoblauch zugeben und mit dem Obers aufgießen. Den Spinat zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer nicht zu fein pürieren.

Die Toastbrotsscheiben waagrecht halbieren. Die gehackte Zwiebel in etwas Butter goldgelb anbraten und mit dem geriebenem Bergkäse, dem Frischkäse sowie dem Schnittlauch verrühren. Die Masse auf eine Toastbrotsscheibe aufstreichen, mit einer weiteren Scheibe Toastbrot bedecken. Die Pofesen durch das verquirlte Ei ziehen und im heißen Fett auf beiden Seiten goldgelb backen.

Die Mortadella in 8 gleichmäßige Streifen schneiden.

Den Aal ebenfalls in 8 Stücke teilen und mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Im Rohr bei 50 °C warmhalten.

Pofesen, Räucheraal, Spinatsauce und Mortadella dekorativ auf Tellern anrichten.