

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Erdäpfel-Laibchen, Kürbis-Kraut-Salat

40 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Erdäpfel (mehligkochende Sorte), 1 TL getrockneter Majoran, 4 Eidotter, Salz, Muskatnuss, 1-2 EL Stärkemehl zum Binden, 100 g Frischkäse-Bällchen, 100 g Blutwurst, 2 EL Sesam, Pflanzenöl zum Braten.

Für den Kürbis-Kraut-Salat: 200 g Muskatkürbis, 1 Zwiebel, 8 EL Sesamöl, 5 EL Ahornsirup, Salz, Pfeffer, 1 Msp. Kümmel (ganz), 1/4 Kopf Weißkraut, 40 ml Apfelessig.

Außerdem: frischer Majoran.

Zubereitung

Die Erdäpfel waschen und in der Schale weich kochen. Die gekochten Erdäpfel schälen. Eine Hälfte grob reiben, die andere Hälfte durch eine Erdäpfelpresse drücken. Die beiden Erdäpfelmassen mit Majoran, Salz, Muskatnuss, Eidottern und Stärkemehl vermischen. Aus der Masse kleine Laibchen formen und diese mit dünnen Blutwurstscheiben oder etwas Frischkäse füllen. Die Laibchen in Sesam wälzen und in heißem Öl beidseitig goldbraun braten.

Für den Salat den Kürbis schälen und grob raspeln. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel in Sesamöl ohne Farbe anschwitzen. Mit Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Vom Kraut den Strunk entfernen. Kraut mit einer Schneidemaschine dünn schneiden. Mit den Kürbisstücken, Apfelessig und einem Schuss Sesamöl vermischen. Vor dem Servieren 30 Minuten ziehen lassen.

Die Erdäpfel-Laibchen mit dem Kürbis-Kraut-Salat auf Tellern anrichten, mit frischem Majoran garnieren.