

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

### Erdäpfelschmarrn mit Lauch und roter Zwiebel

**45 Minuten/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

200 g festkochende Erdäpfel (am Vortag in der Schale gekocht), Muskatnuss, 1 Stange Lauch, 60 g Butter, 3-4 Eier, 1 TL Kurkuma, 1/2 rote Zwiebel, 120 ml Kokosmilch, 120 g glattes Mehl, 1 TL Bohnenkraut (frisch oder getrocknet), Salz, Pfeffer, 2- 3 EL Butterschmalz, frisch gehackte Petersilie

Für die Kräuter-Crème fraîche: 125 ml Crème fraîche, 1 Hand voll Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Salz, Pfeffer.

Für den Salat: 4 Salatherzen, 1/2 rote Zwiebel, 1/4 Stange Lauch, 2 gekochte, geschälte Erdäpfel, Salz, Zitronensaft, Olivenöl.

#### Zubereitung

Den Lauch halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Lauch und Zwiebel in der Hälfte der Butter ohne Farbe anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier trennen. Das Eiklar zu Schnee schlagen und kalt stellen. Kurkuma, Kokosmilch, Bohnenkraut und die Eidotter verquirlen. Mehl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem glatten Teig verrühren. Das geschlagene Eiklar untermengen.

Die gekochten und ausgekühlten Erdäpfel grob raspeln, gehackte Petersilie zugeben und mit Muskatnuss würzen. Mit dem gedünsteten Gemüse vorsichtig vermengen.

2-3 EL Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erwärmen und die Teigmasse darin verteilen. Gemüse darauf großzügig verteilen. Bei mittlerer Hitze anbacken und im auf 200 °C Heißluft vorgeheizten Rohr 10 bis 15 Minuten backen. Alle Zutaten für die Kräuter-Crème fraîche miteinander verrühren.

Für den Salat die Salatherzen und den Lauch in Streifen schneiden, die Zwiebel in Ringe und die Kartoffel in Scheiben schneiden. Alles vermengen und mit Salz, Zitronensaft und Olivenöl marinieren.

Den Lauch-Erdäpfelschmarrn aus dem Rohr nehmen, die restliche Butter darauf verteilen und zerreißen, mit Schnittlauch bestreuen und mit dem Salat und der Kräuter-Crème fraîche servieren.