

Knusprige Erdäpfeltorte, Bärlauchricotta, Radieschen

35 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

400 g Erdäpfel (festkochende Sorte), 25 g Butterschmalz, 25 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Für den Bärlauchricotta: 200 g Ricotta, Salz, Pfeffer, etwas Saft und geriebene Schale von 1 Limette (unbehandelt), 50 g frischer Bärlauch.

Außerdem: 8 Radieschen, 100 g Wiesenkräutersalat, ev. Blüten.

Zubereitung

Die Erdäpfel waschen, schälen und mit einem Spiralschneiders zu langen „Erdäpfel-Spaghetti“ schneiden oder mit einer Reibe grob reiben. Die Erdäpfel mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Erdäpfel einlegen (diese sollen den gesamten Pfannenboden bedecken). Etwas andrücken und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Erdäpfel wenden, die Hälfte der Butter zugeben und goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit den restlichen Erdäpfeln ebenso verfahren.

Den gewaschenen Bärlauch in feine Streifen schneiden und mit dem Ricotta in einer Schüssel glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Limettenschale und Limettensaft parfümieren.

Einen knusprigen Erdäpfelpuffer auf einen Teller legen, mit dem Bärlauchricotta, gehobelten Radieschen, Wiesenkräutersalat und Blüten belegen und mit dem zweiten Puffer bedecken.