

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Fagottini vom Rettich, Hadncreme, Selchfond, Brunnenkresse

35 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1/2 Bierrettich, 2 EL Sauerrahm, 100 g Erdäpfel (gekocht und passiert), Salz, Pfeffer.

Für die Hadncreme: 2 EL Hadngrieß (Buchweizen), 125 ml Gemüsefond, Salz, 1 TL Sonnenblumenöl.

Für den gerösteten Hadn: 2 EL Hadngrieß, 1 TL Sonnenblumenöl.

Außerdem: frische Brunnenkresse, 250 ml Kochfond von gekochtem Selchfleisch.

Zubereitung

Den Bierrettich schälen und anschließend den größten Teil in runde Scheiben mit 1 mm Stärke schneiden. Die Scheiben leicht einsalzen, damit Sie elastisch werden. Den verbleibenden Rest vom Rettich mit einer Krenreibe fein reiben.

Den geriebenen Bierrettich mit den passierten Erdäpfeln (Mengen ca. 1:1), dem Sauerrahm, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Rettichscheiben auflegen und mit der Rettich-Erdäpfel-Masse füllen und zu Fagottini verarbeiten. Dafür die Scheiben so zur Mitte klappen, dass 3 Zacken entstehen. Zimmerwarm lagern.

Für den gerösteten Hadn den Hadngrieß in etwas Sonnenblumenöl auf kleiner Hitze langsam rösten.

Für die Hadncreme den Hadngrieß in einem Topf am Herd bei mäßiger Hitze rösten. Mit dem Gemüsefond aufgießen und so lange bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sich eine cremige Masse gebildet hat; mit Salz und Sonnenblumenöl verfeinern. Mit einem kleinen Löffel Nocken formen und auf Tellern anrichten. Die Rettich-Fagottini dazusetzen, mit geröstetem Hadn und frischer Brunnenkresse garnieren, mit Selchfond untergießen.