

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Erdäpfel-Gemüselaiabchen mit Kräuter-Sauerrahm

Zutaten

(8 Personen)

- 500g mehligere Erdäpfel
- 1 Karotte
- ½ Sellerieknolle
- ½ Zwiebel
- 2 EL Öl
- 6 EL Haferflocken
- 1 Ei
- 50 g geriebener Bergkäse
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

Für den Salat

- Vogelsalat
- eine Prise Zucker
- eine Prise Salz
- ein Schuss Balsamessig
- ein Schuss Olivenöl

Für die Salatmarinade

- 4 EL Sauerrahm

Quelle: ORF extra

- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer
- ein Schuss Olivenöl
- 1 EL Petersilie und Basilikum

Zubereitung

Erdäpfel schälen und (wie für Püree) weichkochen. Ausdampfen lassen und passieren. Karotten & Sellerie schälen und fein reiben. Zwiebel fein schneiden. Das Gemüse zusammen mit Öl in einer Pfanne anbraten. Zu den passierten Erdäpfeln geben. Die restlichen Zutaten zusammenmengen und zu einer leicht formbaren Masse verarbeiten. Sollte die Masse zu dünn sein, kann man noch ein Paar Haferflocken begeben.

Laibchen formen und in Öl beidseitig goldgelb backen.

Salat:

Den Vogersalat waschen und mit Salz, Zucker, Balsamessig, Olivenöl abmachen.

Den Sauerrahm mit den weiteren Zutaten (Salz, Pfeffer, Olivenöl, Petersilie, Basilikum) vermischen und glattrühren.

Die Sauerrahmmischung anrichten und den abgemachten Vogersalat über die Mischung legen.