



Kartoffel Knusper / Rind / Belper Knolle

Zutaten(für ca. 4-6 Personen):

500 g festkochende Kartoffeln
3 l Sonnenblumenöl zum fritieren
20 g Sushipulver
50 g Mehl
60 g eingelegte rote Zwiebeln
5 Zwiebeln
3 Schalotten
2 Zitronen
500g Rindsfleisch
1 Bund Schnittlauch
2 Belper Knollen
frische Kräuter aus dem Garten

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln mit einer Japanischer Mandoline oder von Hand in ganz feine Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer gut würzen, für einige Minuten kurz stehen lassen und gut durch ein Sieb pressen, dass sie möglichst viel Wasser verlieren. In einem Ring bei 180 Grad im Öl aus fritieren.
2. Die Creme Fraiche mit ein wenig Salz und Zitronen Saft abschmecken und auf die knusprigen Kartoffelnester spritzen.
3. Das Rind in feine Würfel schneiden. Mit Salz, Olivenöl, Schalotten und Zitronenabrieb abschmecken. Auf die Creme Fraiche verteilen.
4. Die eingelegten roten Zwiebeln in Ecken schneiden und auf das Tartar arrangieren. Mit verschiedenen Gartenkräutern ausgarnieren und die Belper Knolle fein auf das Tartar Raspeln.

Capuns:

Teig:

350 g Mehl
3 Eier
150 ml Wasser
100 g Magerquark
2 Salsiz
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch

1 Bund Minze
40 Mangoldblätter, in Salzwasser blanchiert und abgetropft
Salz / Pfeffer / Muskatnuss

Kochfond:

5 Zwiebeln
1 TL Butter
250 ml Geflügelbouillon
Salz und Pfeffer aus der Mühle
80 g geräucherter Speck
50 g Bratspeck
2 Lorbeerblätter

Finishing:

50 g Zwiebel, fein geschnitten
50 g Speck, in dünne Scheiben geschnitten
200 g Butter
40 g Alpkäse, gehobelt
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Eiern, Magerquark, Wasser und Salz einen Teig rühren und mit der Holzkelle schlagen, bis er Blasen wirft. Eine Stunde ruhen lassen.
2. Salsiz klein würfeln (ca. 3 Millimeter). Petersilie, Schnittlauch und krause Minze fein schneiden und mit Salsizwürfeln unter den Teig mischen.
3. Pochierte Mangoldblätter flach auslegen. Je mit einem Teelöffel Teig belegen. Satt aufrollen.
4. Viel gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Capuns darin etwa 10 Minuten ziehen lassen.
5. Für den Fond Butter in einem Pfännchen aufschäumen lassen. Schalotte würfeln, in Butter andünsten, Speck hinzufügen und mit Bouillon auffüllen. Reduzieren lassen. Abschmecken.
6. Die gerollten Capuns in die kräftige Bouillonreduktion legen und 8 bis 10 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen.
7. Die Zwiebel in einer Pfanne goldgelb rösten. Zum Schluss den Speck dazugeben, kurz mitrösten.
8. Die Butter in einem Pfännchen bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zur Nussbutter schlagen.
9. Die Capuns in einem flachen Teller anrichten, mit einem Teil des Kochfonds übergießen, mit den gerösteten Speck-Zwiebeln belegen, etwas gehobelten Alpkäse darauf verteilen und mit fein geschnittenem Schnittlauch und der Nussbutter servieren.