



Antipasti alemagna

Zutaten (für vier Portionen):

Dressing:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
150 ml Gemüsebrühe
2 EL Senf
50 ml Weißweinessig
50 ml Walnussöl

Handkäse:

4 Handkäse
1 rote Zwiebel
1 EL Weißweinessig
Kümmel

Eingelegte Radieschen:

Senfkörner
1 Bund Radieschen

Kartoffelpuffer:

3 Kartoffeln
1 weiße Zwiebel
1 EL Mehl
1 Eigelb
Muskatnuss
Pflanzenöl zum Braten
75 g Rübengrün

Liebstöckel-Eier:

4 Eier
Liebstöckel
Salz, Pfeffer

Rote-Bete-Aufstrich:

150 g Rote Bete (im Glas)
2 EL Sahne-Meerrettich
1 EL Honig
1 Scheibe Grau- oder Mischbrot

Laugen-Konfekt:

4 gefrorene Laugenstangen-Teiglinge, angetaut
Sesam
Mohn
Kümmel

Zubereitung (45 Minuten, ohne Garzeit):

Zuerst das Dressing herstellen: Zwiebeln und Knoblauchzehen in Brühe weichkochen, dann in einen Mixbecher geben und mit Senf, Essig und Öl sämig pürieren.

Den Handkäse halbieren und auf ein Bett aus dünnen Zwiebelringen geben, die vorher mit etwas Essig mariniert wurden. Den Käse mit einem Teil des Dressings benetzen, mit Kümmel bestreuen und einige Stunden durchziehen lassen.

Senfkörner trocken in einem Topf anrösten, dann mit einem weiteren Teil des Dressings ablöschen und halbierte Radieschen darin einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und grob gehacktes Radieschen-Grün unterziehen.

Drei Kartoffeln und etwas Zwiebel fein reiben, mit Mehl und Eigelb vermischen und mit Muskatnuss würzen. In Pflanzenöl kleine Puffer ausbacken, auf Küchenpapier entfetten und mit Rübensirup anrichten.

Eier kochen, schälen und halbieren. Den Liebstöckel hacken und mit dem restlichen Dressing vermischen. Die Eier salzen, pfeffern und mit dem verfeinerten Dressing anrichten.

Rote Bete abschütten und zusammen mit Meerrettich und Honig pürieren. So viel Brot untermixen, bis eine cremige, streichbare Masse entsteht.

Laugenstangen-Rohlinge etwas antauen lassen und mit einem Messer jeweils in etwa fünf bis sechs Teile schneiden. Diese dann in Mohn, Sesam oder Kümmel wälzen. Sollten die Saaten nicht anhaften, vorher kurz in Wasser tauchen. Auf Backpapier etwa acht bis zehn Minuten bei 180 Grad Celsius backen.

Alle Komponenten auf einem großen Brett oder auf einem Tablett anrichten. Wer mag, kann das Sortiment mit Wurst, Schinken oder anderen Komponenten beliebig erweitern.

Nährwerte pro Portion:

730 kcal – 27 g Fett – 37 g Eiweiß – 86 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch. (Handkäse enthält kein tierisches Lab.)