

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2021** ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Cornelia Poletto



Klaus Köppern

**Variation von Reibekuchen mit Apfelmus, Kräuterquark
und Sour Cream mit Räucherlachs**

Zutaten für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

500 g festkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 2 Eier, Größe M
 1 EL Mehl
 1 EL schmelzende Haferflocken
 Reichlich Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und grob reiben. Kartoffeln schälen, fein reiben und dabei das Wasser auffangen. Warten, bis sich die Stärke am Boden abgesetzt hat. Die geriebenen Kartoffeln mit Eiern, Mehl und Haferflocken vermengen. Die geriebene Zwiebel und die abgesetzte Stärke aus dem Kartoffelwasser hinzugeben und gut verrühren. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Reibekuchen von beiden Seiten goldgelb und kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Apfelmus:

2 Äpfel (Braeburn)
 1 Zitrone
 1 TL Butter
 50 ml Apfelsaft
 ½ Zimtstange
 ½ Vanilleschote
 1 EL Zucker

Äpfel gut waschen, dann vierteln, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und ca. 2 cm Schale ablösen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zimtstange halbieren und eine Hälfte für die Garnitur beiseitelegen.

Apfelwürfel zusammen mit Zitronenschale, Vanillemark, Zimtstange, Zucker und Apfelsaft für ca. 15 Minuten weichkochen. Dann die Zitronenschale entfernen, Butter hinzugeben und die Äpfel mit einem Stabmixer pürieren. Ggf. erneut abschmecken, dann kaltstellen.

Für den Kräuterquark:

200 g Quark, 40% Fett
 1 Bund Schnittlauch
 1 Bund Dill
 ½ Bund krause Petersilie
 1 Zitrone
 1 Limette
 1 Spritzer Worcestersauce
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch, Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Etwa 1 Teelöffel Kräuter für die Garnitur beiseitelegen, die restlichen Kräuter mit dem Quark vermengen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und etwas Schale abreiben. Limette halbieren und Saft auspressen. Kräuterquark mit Zitronenabrieb, Limettensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken

**Für die Sour Cream und
Räucherlachs:**

150 g Räucherlachs
 1 Limette
 125 g Crème fraîche
 2 EL Griechischer Joghurt
 1 TL Sahnemeerrettich, aus dem Glas
 Salz, aus der Mühle

Crème fraîche und Joghurt verrühren. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Limettenabrieb für die Garnitur beiseitelegen. Sour Cream mit Limettensaft, Meerrettich und Salz abschmecken.

Räucherlachs zu einer Rose aufdrehen.



Leider ist **Lachs** momentan nicht bedenkenlos zu genießen, da er stark überfischt ist und weiterhin zu intensiv konsumiert wird. Der Gesamtzustand im Nordostatlantik und den europäischen Binnengewässern ist, besonders in der Ostsee, kritisch. Sollten Sie dennoch nicht auf Lachs verzichten wollen, sollten Sie laut Verbraucherzentrale Hamburg auf **MSC-zertifizierten Buckel- oder Ketalachs aus Folgenden Fanggebieten zurückgreifen: FAO 60 Nordwestpazifik oder FAO 67 Nordostpazifik**. Das gilt auch für den weiterverarbeiteten Räucherlachs.

Apfelmus, Kräuterquark, Sour Cream und Räucherlachs auf einem langen Teller so anrichten, dass zu jedem Topping zwei Reibekuchen Platz finden. Mit Kräutern, Limettenabrieb und einer halben Zimtstange ausdekorieren und servieren.