



## Schwedische Kartoffelpfannkuchen mit Senfkaviar

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Senfkaviar

80 g Senfkörner  
1 Blatt Kombu-Alge (erhältlich im asiatischen Supermarkt – alternativ Nori-Blätter)  
1-2 EL Sojasauce  
1 TL Miso-Paste  
1-2 EL Weißweinessig

#### Kartoffelpfannkuchen

450 g mehligkochende Kartoffeln  
Salz  
80 g Mehl  
1 Ei  
Muskatnuss  
150 ml Milch  
Butter zum Braten

#### Sowie

200 g Feldsalat  
Salz, Muskatnuss  
1 Zitrone, unbehandelt  
100 Crème fraîche  
Dill  
1-2 EL Preiselbeermarmelade

### Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Zunächst die Senfkörner waschen, in einem Topf mit Wasser aufkochen und nach einer Minute abgießen. Mit kaltem Wasser abspülen und diesen Vorgang zwei bis drei Mal wiederholen, um die Bitterstoffe zu reduzieren. Die Algen grob zerbrechen und zusammen mit Wasser, Sojasauce, Miso-Paste und Weißweinessig zu den Senfkörnern geben. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, dann in ein Schraubglas füllen. Über Nacht oder einige Tage ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen, grob reiben und in eine Schüssel geben. Mit Salz durchkneten und einige Minuten stehen lassen, damit das Zellwasser austreten kann. In einer separaten Schüssel das Mehl mit Ei, Muskatnuss, Salz und Milch verquirlen. Die geriebenen Kartoffeln gut ausdrücken, zum Teig geben und gründlich vermischen. Die Flüssigkeit einen Moment stehenlassen, dann im einem Schwung abgießen und die am Boden abgesetzte Stärke zum Teig geben.

In einer Pfanne Butter erhitzen und den Teig portionsweise hineingeben. Die Pfannkuchen von beiden Seiten knusprig-braun ausbacken, auf Küchenpapier entfetten und bei Bedarf im Ofen bei 100 Grad warmhalten.



In der übrigen Butter den Feldsalat zusammenfallen lassen. Mit Salz, Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen und Crème fraîche und gehackten Dill untermischen.

Zum Servieren die Kartoffelpfannkuchen auf Tellern anrichten, den Feldsalat darauf verteilen und mit etwas Senfkaviar und Preiselbeermarmelade belegen. Sofort servieren.

**Nährwerte pro Portion:**

438 kcal – 21 g Fett – 16 g Eiweiß – 47 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch.**