



Wiesn-Schmankerl für zu Hause

Nach Rezepten von Mario Kotaska

Cremig gefülltes Laugenkonfekt mit Radi

Zutaten (für vier Portionen):

Laugenkonfekt

4 Laugenstangen (tiefgekühlt)
2 EL Mohn
2 EL Sesam
2 EL Kürbiskerne
2 EL Sonnenblumenkerne
2 EL grobes Salz

Pikante Käsecreme

250 g Camembert
150 g Frischkäse
1 EL weiche Butter
1 rote Zwiebel (fein gehackt)
2 TL Paprikapulver, edelsüß
½ TL Kümmel, gemahlen
2 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer

Radi

1 langer Rettich („Radi“)
Salz

Sowie

4 Radieschen
½ rote Zwiebel (in Streifen)
1 Stange Frühlingslauch (in Röllchen)

Zubereitung (circa 45 Minuten):

Für das Konfekt die tiefgekühlten Laugenstangen antauen lassen, bis sie sich gut schneiden lassen. Jede Stange in vier etwa gleich große, mundgerechte Stücke teilen. Grobes Salz, Mohn, Sesam, Kürbis- und Sonnenblumenkerne in kleinen Schalen bereitstellen. Die Schnittflächen der Teigstücke leicht anfeuchten und in die Saaten drücken, sodass sie gut



daran haften. Die Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nach Packungsanweisung backen.

Für die pikante Käsecreme den Camembert klein schneiden, mit Frischkäse und weicher Butter in einer Schüssel cremig verrühren. Die rote Zwiebel fein würfeln und mit Paprikapulver sowie Kümmel unter die Käsemasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Den Radi schälen und scheibchenweise gerade von oben nach unten zwei Drittel tief einschneiden. Es ist wichtig ist, den Radi nicht ganz durchzuschneiden. Den Radi deshalb am besten zwischen zwei Kochlöffelstiele legen, die als Anschlag beim Einschneiden dienen. Der Abstand zwischen den einzelnen Schnitten sollte zwei bis drei Millimeter betragen.

Dann den Radi umdrehen, auf die geschnittene Fläche legen und diesmal nicht gerade, sondern im 45-Grad-Winkel dünn einschneiden - auch hierbei wieder nur zwei Drittel tief. Der Abstand zwischen den einzelnen Schnitten sollte auch diesmal zwei bis drei Millimeter betragen. Der so eingeschnittene Radi lässt sich nun wie eine Ziehharmonika auseinanderziehen. Die einzelnen Fächer von allen Seiten kräftig salzen und zehn Minuten Wasser ziehen lassen. Dadurch wird der Rettich etwas milder und weicher.

Das fertig gebackene Laugenkonfekt kurz auskühlen lassen, waagerecht aufschneiden und großzügig mit der Käsecreme füllen oder bestreichen. Auf einer Platte anrichten und die Radi-Spirale dazu servieren. Mit Radieschen, Zwiebelstreifen und Frühlingslauchröllchen garnieren.

Nährwerte pro Portion:

690 kcal – 40 g Fett – 35 g Eiweiß – 50 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Käse kann tierisches Lab enthalten.



Apfel-Reiberdatschi mit Zimt-Vanille-Schmand

Zutaten (für vier Portionen):

Reiberdatschi

400 g Kartoffeln, mehligkochend
2 Äpfel, säuerlich (z.B. Boskop)
1 Ei
2 EL Mehl
1 EL Zucker
1 TL Zimt, gemahlen
1 Prise Salz
3 EL Butter

Apfelkompott

2 Äpfel
2 EL Butter
3 EL Zucker
1 Zimtstange
50 ml Apfelsaft

Zimt-Vanille-Schmand

300 g Schmand
1 EL Puderzucker
½ TL Zimt, gemahlen
1 Vanilleschote (alternativ: 1 Päckchen Vanillezucker)

Sowie

2 EL Mandeln, gehackt
1 EL Puderzucker
1 Handvoll zerbröselter Lebkuchen
8 Blätter frische Minze



Zubereitung (circa 40 bis 50 Minuten):

Für die Apfel-Reiberdatschi die Kartoffeln sowie die Äpfel schälen. Die Äpfel zusätzlich entkernen, beides grob reiben und gemeinsam in eine Schüssel geben. Mit einer Prise Salz bestreuen und zehn Minuten ziehen lassen. Danach gut ausdrücken und die überschüssige Flüssigkeit entfernen. Die Masse mit einem Ei, Mehl, Zucker und Zimt zu einem Teig vermengen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffel-Apfel-Masse portionsweise hineingeben, mit einem Pfannenheber flach drücken und bei mittlerer Hitze pro Seite etwa fünf bis sechs Minuten braten, bis die „Datschi“ außen knusprig und innen noch weich sind.

Für das Apfelkompott zwei weitere Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, den Zucker darin kurz karamellisieren lassen, Zimtstange und Apfelspalten dazugeben und mit Apfelsaft ablöschen. Bei milder Hitze etwa acht bis zehn Minuten köcheln lassen, bis ein weiches Kompott entsteht.

Für den süßen Zimt-Vanille-Schmand die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen, mit Puderzucker und Zimt unter den Schmand rühren, bis eine glatte Creme entsteht. Alternativ zur Vanilleschote kann auch ein Päckchen Vanillezucker benutzt werden.

Die warmen Reiberdatschi auf Tellern anrichten, das Apfelkompott darauf verteilen und einen Klecks süßen Zimt-Schmand dazugeben. Mit gehackten Mandeln, zerbröseltem Lebkuchen und Minzblättern garnieren. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestreuen.

Nährwerte pro Portion:

630 kcal – 36 g Fett – 10 g Eiweiß – 65 g Kohlenhydrate

