

Hier und heute



Karotten-Kartoffelpuffer mit Dill-Dip und Gurkensalat

Leuchtend orangefarbene Möhren werden jetzt frisch und knackig geerntet. Auch die bunten Sorten werden immer beliebter. Karottenfan Lars Middendorf macht daraus knusprige Karotten-Kartoffelpuffer mit frischem Dill-Dip und scharf-würzigem Gurkensalat.

Rezept

(von Lars Middendorf, für vier Personen)

Bunte Karotten-Kartoffelpuffer mit Dill-Dip und würzigem Gurkensalat

Bunte Karotten-Kartoffelpuffer

Zutaten

- 500 g bunte Karotten – lila, gelb und klassisch orangefarben
- 1 kg Kartoffeln – vorwiegend festkochend
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Mehl
- Salz, Muskat, Pfeffer
- Sonnenblumenöl oder Butterschmalz

Zubereitung

Zunächst die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten.

Kartoffeln und Karotten schälen und raspeln, dann in eine Schüssel geben und die andünsteten Zwiebeln hinzugeben. Gewürze und das Mehl dazugeben und alles gut vermengen, ohne die Raspeln zu zerdrücken.

In einer beschichteten Pfanne Sonnenblumenöl oder Butterschmalz erhitzen. Von der Kartoffel-Karotten-Mischung mit einem Esslöffel je circa 2 EL zu einem Puffer formen und im heißen Fett ausbacken. Sie sollten von beiden Seiten etwa 3-5 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

Die Karotten-Kartoffelpuffer aus der Pfanne nehmen und kurz auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Dill-Dip

Zutaten

- frischer Dill
- 100 g Quark
- 100 g Schmand
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Blätter von den Dillzweigen mit der Hand abzupfen und dann feinschneiden.

Hier und heute

In einer Schüssel Quark und Schmand mit dem Dill vermengen und nach Geschmack einige Spritzer frischen Zitronensaft hinzugeben. Kräftig salzen und pfeffern und alles gut zu einem cremigen Dip verrühren.

Gurkensalat

Zutaten

- 2 Salatgurken oder 4 kleine Gurken
- 4 EL Weißweinessig
- 1 EL grober Senf
- Frischer Dill
- Eingelegter Sushi-Ingwer
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Senfkörner
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Senfkörner in einem Topf mit etwas Wasser und Salz circa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Dann über einem Sieb abgießen und die Senfkörner mit dem Essig vermengen.

Die Gurken waschen und trocknen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.

Die Scheiben in einer Schüssel mit etwas Salz marinieren und vermengen. Nun für 15 Minuten stehen lassen, damit die Gurkenscheiben entwässern. Dann das Wasser abgießen.

Den Sushi-Ingwer aus dem Sud nehmen oder gut abgießen. Etwas vom Sud aufheben! Die Ingwerscheiben feinhacken.

Tipp

Sushi-Ingwer (oder Gari) gibt es eingelegt in der Abteilung fürs asiatische Kochen, dort, wo es frisches Sushi gibt oder im Asia-Supermarkt.

Die Gurkenscheiben nun mit den Senfkörnern, dem gehackten Ingwer, etwas Ingwersud, Rapsöl, Senf und etwas Pfeffer anmachen.

Zum Schluss ein paar Dillblätter feinschneiden und unter die Gurkenscheiben mischen.

Den Salat mit den frischen Karotten-Kartoffelpuffern und dem Dill-Dip anrichten.