



## **Fränkischer Kartoffelkuchen mit Rauchforelle**

### **Zutaten:**

400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend bzw. Bamberger Hörnla)  
2 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
100 g Zwiebelwürfel  
150 g frischer Blattspinat  
160 g Lachsforelle geräuchert in Scheiben  
2 Messerspitzen Chiliflocken  
je 1 EL gemischte Kräuter (Schnittlauch, Dill, Petersilie)  
4 Eier  
3 EL Sauerrahm  
3 EL Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer  
Beilage: Kräuterschmand

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In heißem Olivenöl angehen lassen und abkühlen lassen. Eier gut verschlagen, Sauerrahm zugeben und verrühren. Die Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen und hinzufügen. Den klein gewürfelten Knoblauch zugeben. Gehackten Dill, Petersilie, Schnittlauchröllchen mit unterheben, glatt verrühren und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Eine Kuchenform etwas ausfetten, mit Backpapier auslegen und mit Semmelbrösel den Rand und Boden ausstreuen. Kartoffeln zur Eiermasse geben, vermengen, gewaschenen, abgetropften Babyspinat zufügen, unterheben. Die Hälfte der Masse in die Backform geben, Lachsforellenscheiben darauf verteilen. Die Restmasse darüber geben, im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 35 – 40 Minuten backen. Danach in der Form servieren. Als Beilage Kräuterschmand dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 40 Minuten**



## **Gnocchi in Salbeibutter mit Pfifferlingen und Bündnerfleisch**

### **Zutaten:**

500 g Kartoffeln, mehlig kochend  
2 Eigelbe  
1 ½ EL Mehl  
1 ½ EL gehackte Blattpetersilie  
10 g Butter oder 1 EL Olivenöl  
200 g geputzte Pfifferlinge  
80 g Zwiebelwürfel  
80 g Bündnerfleisch in Streifen  
12 Salbeiblätter  
3 EL geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer  
4 Basilikumkrönchen

### **Zubereitung:**

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Eigelbe und Mehl zugeben, gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie untermengen. Auf einer mehlierten Arbeitsfläche von der Masse Stangen rollen und Gnocchi schneiden, in sprudelndes Salzwasser einlegen und ziehen lassen bis sie obenauf schwimmen.

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen. Die geputzten Pfifferlinge zufügen, mit angehen lassen. Die Gnocchi gut abgetropft zugeben, mit anschwanken. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, mit Streifen von Bündnerfleisch zugeben und unterheben. Die Pfanne von der Hitze wegnehmen, in einem tiefem Teller anrichten, mit Basilikumkrönchen garnieren und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

**Zubereitungszeit ca. 35 Minuten**



## Ofenkartoffel im Salzteigmantel mit Heringssalat in Senfdressing

### Zutaten:

350 g Bismarckhering ohne Haut  
1 EL Kapern  
1 Frühlingszwiebel  
1 Apfel  
½ Bund Radieschen  
½ Rettich  
1 EL mittelscharfer Senf  
130 ml Apfelsaft  
2 EL Obstessig  
½ EL Honig  
2 EL Olivenöl  
1 EL gehackte Dillspitzen

4 vorgekochte große Kartoffel  
350 g Mehl  
2 EL Salz  
160 ml Wasser  
1 EL gerebelter Thymian

100 g Sauerrahm  
100 g Schmand  
2 EL gehackte Kräuter  
Salz, Pfeffer

### Garnitur:

¼ Bund Rucola  
1 Schale rote Kresse

### Zubereitung:

Mehl mit Salz und Wasser gut verrühren, einen zähen Teig kneten, etwas abziehen lassen, ausrollen, mit gerebeltem Thymian bestreuen, mit einrollen, in vier Teile schneiden, gekochte Kartoffel daraufsetzen, 4 Ecken hochziehen, schließen, mit Wasser einstreichen, im vorgeheizten Backofen bei 180° C goldgelb backen.

Senf mit Honig, Apfelsaft, Obstessig, Kapern, Apfel in Blättchen geschnitten, Röllchen von Frühlingszwiebel, gehobelten Rettich, Radieschen in Scheiben geschnitten, gehackte Dillspitzen mit Olivenöl gut vermengen. Hering in grobe Streifen schneiden, zufügen, gut unterheben, Rucola als Bett in einem tiefem Teller anrichten. Heringssalat darauf anhäufeln und mit abgeschnittener Kresse bestreuen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und halbieren. Auf einem ovalem Teller anrichten, mit einer Mischung von Sauerrahm mit Schmand und gehackten Kräutern überziehen.

**Zubereitungszeit ca. 35 Minuten**