

**„Stadt, Land, Lecker“ vom 7. Mai 2016]**  
**Rezept von Jörg Linneweber**



***Geräucherte Forelle mit Pothucke***

**Zutaten für 6 Personen**

Pothucke

1 kg	rohe geschälte Kartoffeln
250 g	gekochte Kartoffeln
100 g	Mehl
250 g	Sauerrahm oder Schmand
4	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Etwas Butter, für die Backform

Geräucherte Forelle

3	Forellen (1 Filet / Person)
	Räuchersalzwürzmischung
	Trockenes Buchenräuchermehl

Garnitur

1 Bund	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch
	frische Kräuter, z.B. Kresse, Kerbel, Petersilie
	Meerrettich (frisch gerieben)
	etwas Blattsalate

**Zubereitung:**

Die rohe Forelle mit der Räuchersalzwürzmischung einreiben und an einem Haken zum Trocknen aufhängen. Dann für drei bis vier Stunden in einen Räucherschrank stellen, der 80 bis 85 Grad Celsius erreichen muss. Die Forelle nach dem Heißräuchern im Kühlraum erkalten lassen. Am nächsten Tag ist die Forelle zur Weiterverarbeitung geeignet und verzehrfertig.

Für die Pothucke zunächst die rohen Kartoffeln in frisches Wasser reiben, damit sie nicht braun werden. Anschließend die geriebene Masse gut ausdrücken und die Kartoffelstärke, die sich am Boden im Wasser sammelt, aufbewahren.

Nun die gekochten Kartoffeln, den Schmand, vier Eier, die Kartoffelstärke und das Mehl dazu geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und anschließend gut vermengen. Die Masse in eine gefettete Kastenbackform geben und bei 160 bis 170 Grad Celsius etwa eine Stunde im Ofen backen.

Nach dem Erkalten die Potthucke aus der Backform lösen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Diese Scheiben werden nun in Fett angebraten.

Nun ist alles fertig zum Anrichten und Servieren.