

Kartoffel-Forellen-Türmchen

Rezept von Björn Freitag

Mit den frisch geernteten Kartoffeln vom Hof Ax bereitet Björn mit Bäcker Dennis Klein aus Siegen und Martina Ax aus Schmallenberg ein grenzenlos köstliches Gericht zu: Das Kartoffel-Forellen-Türmchen! Es verbindet Siegen-Wittgenstein mit dem Sauerland auf dem Teller.



Rezept von Björn Freitag

Zutaten für ca. 4 Portionen

Für das Bier-Chutney

- 1 Zwiebel
- 200 ml Bier (Pils oder nach Belieben auch ein Craft-Bier oder Alt)
- 2 EL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Senf
- 1 EL helle Senfkörner/ Senfsaat
- 1 EL Honig
- ½ Apfel
- 4 Cornichons

Für die Reibeplätzchen

- 3 mittelgroße Kartoffeln (vorw. festkochend)
- 1 Ei
- 1 EL Schmand
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten

Für den Kräuterdip

- 50 g Schmand
- 1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Gartenkresse,
- 1 TL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

- 50 g Würfel vom Bauchspeck
- 2 geräucherte Forellenfilets ohne Haut
- 4 Scheiben Kartoffelbrot

Besondere Utensilien:

- sauberes Küchentuch
- feine Reibe
- Ausstechring ca. 8 Durchmesser

Zubereitung:

- **Für das Chutney** die Zwiebel schälen und kleinschneiden. In einem Topf mit Bier und Essig mischen und aufkochen lassen.
- Salz, Pfeffer, Senf und Senfsaat sowie den Honig zufügen und alles bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.
- **Speckwürfel** in einer kleinen Pfanne auslassen und knusprig braten.
- **Für die Reibeplätzchen** die Kartoffeln schälen, fein reiben, durch ein Küchentuch kräftig auspressen und das Wasser mit der Stärke auffangen (zum Binden des Chutneys).
- Ei, Schmand, Salz und Pfeffer zu den geriebenen Kartoffeln geben und alles gut vermischen.
- Vier Reibeplätzchen in reichlich Öl rundherum braten – mit dem Bratring schön akkurat rund geformt.
- **Für das Chutney** den halben Apfel schälen, fein würfeln und hinzufügen. Chutney weiter köcheln lassen, ggf. etwas Wasser zufügen. Nach weiteren 10

Minuten mit etwas Kartoffelstärke binden, so dass es eine sämige Konsistenz bekommt.

- Cornichons in feine Scheiben schneiden und unter das Chutney rühren, alles noch einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **Für den Kräuterdip** alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **Kartoffelbrot** mit dem Bratring rund ausstechen und in der noch heißen Reibekochen-Pfanne von beiden Seiten anrösten.
- **Anrichten:** Türmchen bauen! Das Siegerländer Kartoffelbrot bildet die Basis, darauf kommen zwei Esslöffel Bier-Apfel-Chutney, es folgt ein Esslöffel Kräuterdip, dann ein Teelöffel krosse Speckwürfel, ein Stück des geräucherten Forellenfilets und ein Reibeplätzchen. Darauf kommt nochmal eine Schicht Chutney, dann ein Stück Forelle und obenauf noch etwas Kräuterdip und ein paar Speckwürfel.
- **Tipp:** Reste des Chutneys halten sich gut verschlossen in einem sauberen Gefäß mindestens zwei Wochen im Kühlschrank. Die süß-saure Würzsoße schmeckt auch zu Käse und Fleischgerichten.