



# Kartoffelpuffer mit Kräuter-Frischkäse



1 kg Kartoffeln  
1 Zwiebel  
5–6 EL Mehl  
Salz  
60 g Butter  
je 1 Becher Sahne-Frischkäse  
und Kräuter-Frischkäse  
(à 125 g)  
5 EL Milch  
4 Knoblauchzehen  
100 g Königs-Crevetten  
1/2 Glas Keta-Kaviar  
(ca. 50 g)  
Schnittlauch

Kartoffeln und Zwiebeln schälen, fein reiben und etwas abtropfen lassen. Mehl und Salz einarbeiten. Etwa 50 g Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und nacheinander je zwei Esslöffel der Kartoffelmasse hineingeben, etwas flachdrücken und von beiden Seiten knusprig ausbacken. Die Frischkäsesorten mit jeweils der Hälfte der Milch cremig rühren. Restliche

Butter erhitzen und den fein gehackten Knoblauch zugeben. Königs-Crevetten in der heißen Knoblauch-Butter von beiden Seiten je 1 Minute anbraten. Die Kartoffelpuffer mit dem Frischkäse bestreichen und je nach Geschmack mit Keta-Kaviar, Königs-Crevetten und gehacktem Schnittlauch servieren.

# Käse-Knoblauch-Crêpesröllchen

(für 3 Personen)

## Für den Teig:

100 g Mehl  
25 g Speisestärke  
3 Eier  
2 EL Öl  
Salz

## Für die Füllung:

100 g Doppelrahmfrischkäse  
50 g Schafskäse  
150 g Speisequark  
3–4 Knoblauchzehen  
2 Bund glatte Petersilie  
30 g frisch geriebener  
Parmesankäse

4 EL Sahne  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 Eier  
200 ml Milch  
Salz

Für den Crêpes-Teig Mehl, Speisestärke, Eier, Öl und 5 Esslöffel Wasser verrühren. Den Teig leicht salzen und 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Frischkäse, Schafskäse, Quark, gepressten Knoblauch, gehackte Petersilie, Parmesankäse und Sahne verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Aus dem Teig etwa zehn sehr dünne Crêpes backen. Die Crêpes nebeneinander auslegen und mit der Füllung bestreichen. Aufrollen und in 5 cm lange Röllchen schneiden. Die Röllchen aufrecht nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen. Eier, Milch und Salz verschlagen und darüber gießen. Die Crêpesröllchen in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben und 25 Minuten überbacken.