



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.