



Flusskrebsschwänze auf Reibeküchlein

Terramare

So edel kann Reibekuchen sein



Zutaten für 4 Personen

- 80-100g Flusskrebsschwänze
- 1 Zwiebel
- 600g. Kartoffeln
- 2 Eier
- Sonnenblumenöl
- 150 g Quark
- 50-80 g. Creme Fraiche
- Schnittlauch
- Petersilie
- 1 Zitrone
- Kapuzinerkresse

Eine Empfehlung von Achim Meurer: Inhaber des Restaurants Wiesengrund in Eichenbach / Adenau

Zubereitung

1. Zwiebeln kleinhacken, Flusskrebsschwänze salzen und in Olivenöl in der Pfanne anbraten
2. Rohe Kartoffeln zu groben Streifen schneiden und über einer Reibe zu feinen Streifen reiben
3. Den Kartoffelsaft abpressen und die Stärke (weisse Flüssigkeit) wieder zur Bindung in die Masse zurückgeben.
4. Masse salzen, pfeffern, 2 Eier untermengen und feingehackte Zwiebeln hinzugeben
5. Als kleine Nester in Sonnenblumenöl goldbraun anbraten
6. Quark mit Creme fraiche vermengen und mit Terramare würzen. Ziehen lassen
7. Goldgelbe Reibekuchentaler auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit Gewürzquark bestreichen und die Flusskrebsschwänze mit Schnittlauch-Petersilie oder Kapuzinerkresse garnieren

Guten Appetit