Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Feiner Postelein mit Kartoffel-Emmentaler Kroketten & Preiselbeer-Dip

Knusprige Genüsse...

Das Winterkraut Postelein – nicht zu verwechseln mit Portulak - sieht aus wie eine Mischung aus Ackersalat und Babyspinat. Oder wie zu groß gewachsene Kresseblätter. Allerdings schmeckt Postelein nicht scharf, sondern mild säuerlich, leicht salzig und etwas nussig. In Salaten oder in Butter gedünstet schmeckt er herrlich zart. Prinzipiell ein feiner Begleiter zu Fisch oder zu Kartoffelgerichten. In unserem heutigen Gericht habe ich die feinen Blätter als Bett für kräftig, knusprige Kartoffelkroketten verwenden, die mit reifem Emmentaler köstlich duften. Dazu ein pikant-süßer Dip.

Genau richtig bei dem Wetter.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Kartoffel-Emmentaler Kroketten mit Preiselbeeren-Dip:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 350 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Emmentaler, fein gerieben
- 1 Ei (M)
- 4 EL Mutschelmehl oder Semmelbrösel

- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 verquirlte Eier & Semmelbrösel zum Panieren
- Brat- oder Frittieröl

Für den Dip:

- 125 g Frischkäse
- 50 g Wildpreiselbeeren im Glas
- 25 g rote Bete
- 20 g Meerrettich
- 150 g Postelein oder Ackersalat (wer möchte: ein bisschen Dressing dazu)

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Wasser weichkochen, abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Abkühlen lassen.

Geriebenen Käse und vier El Semmelbrösel, Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss zugeben und alles vermengen.

Anschließend kleine, runde Bällchen formen (ca. 35-40 g).

Erst durch verquirltes Ei tauchen, anschließend in Mutschelmehl wälzen.

Die Kroketten in heißem Öl ca. 4-5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Dip den Frischkäse mit Meerrettich, Rote Bete und Preiselbeeren in einem hohen Becher pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kroketten mit Dip und etwas Postelein anrichten.