Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Kartoffel-Quarknocken mit Bärlauch und geräucherter Lachsforelle

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Eigelbe (Größe M)
- 250 g Magerquark (in einem Küchentuch gut auspressen; muss trocken sein)
- 120 g Mehl (plus etwas mehr, falls der Teig zu weich ist)
- 30 g Hartweizengrieß
- 50 g geriebener Bergkäse
- 2-3 EL fein geschnittene Kräuter (z.B. Bärlauch, Basilikum, Schnittlauch)
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- Mehl zum Ausrollen

Extra

- 30 g Butter
- 200 g geräucherte Lachsforelle oder Saibling
- 1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 1 Bund Bärlauch

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser weich garen (Tipp: Einstichprobe machen)

Die gegarten Kartoffeln abgießen und heiß pellen. Dann sofort zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken (oder durch ein feinmaschiges Sieb streichen).

Die Eigelbe dazugeben und mit einem Kochlöffel einarbeiten.

Den ausgepressten Magerquark, Mehl, Grieß, Salz, Muskatnuss, die fein geschnittenen Kräuter und den geriebenen Käse hinzugeben. Nun alles zu einem Teig verrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Mit dem Messerrücken in 2 cm lange Stücke schneiden.

Die Hände mit Mehl bestäuben und die Stücke zu kleinen Kugeln formen. Dann leicht platt drücken.

Die Nocken in leicht kochendes Salzwasser geben und leicht sieden lassen.

Wenn die Nocken nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in eiskaltem Wasser gut abschrecken. Auf einem Backblech 1 Stunde abkühlen lassen.

In einer großen Pfanne Butter erhitzen. Dann feine Zwiebelwürfelchen 3 Minuten anschwitzen. Die Nocken zugeben und goldbraun braten.

Den grob geschnittenen Bärlauch zugeben und 2-3 Minuten mitbraten. Salzen und pfeffern, dann auf Teller verteilen.

Mit zerrupfter, geräucherter Lachsforelle belegen und servieren.

Tipp: wer möchte, gibt noch gebratene Paprikawürfel oder Mini-Peperoni dazu.