

Beilagenvarianten für Reibekuchen, Puffer und Rösti

Als süße Variante natürlich der Klassiker:

Selbst gemachtes Apfelmus

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg Äpfel (eine aromatische Sorte, wie zum Beispiel Elstar, Rubinette, Boskoop, Berlepsch)
- 2-3 EL Zucker (nach Sorte und Gusto)
- Saft und Schale von ½ Bio-Zitrone



Zubereitung:

- Die Äpfel waschen, vierteln, Stiel und Blüte entfernen, eventuell nochmal durchschneiden. Nicht schälen, das Kerngehäuse dranlassen – seine gelierenden Stoffe geben dem Mus später seine cremige Konsistenz.
- In einen ausreichend großen Topf füllen – ideal ist ein Schnellkochtopf, geeignet ist auch der Dampfgarer. Keine Flüssigkeit zufügen, der eigene Saft genügt! Zucker, Zitronenschale und -saft zufügen. Rasch zum Kochen bringen, zugedeckt auf kleinem Feuer 15 Minuten dünsten.
- Durch die Gemüsemühle passieren und einige Stunden kaltstellen. Durch die gelierenden Stoffe des Kerngehäuses bekommt das abgekühlte Apfelmus seine wunderbare salbenartige Konsistenz.

Und jede Menge herzhaftes Beilagen:

Forellenkaviar: Für eine Joghurtsauce den türkischen (griechischen) Joghurt einen Tag lang in einem mit einem Tuch oder Küchenpapier ausgelegten Sieb abtropfen lassen. Dann mit Zitronensaft, einem kleinen Schuss aromatischem Olivenöl, Salz und Pfeffer glatt rühren. Sie können aber auch einen Löffel Sauerrahm pur nehmen, schmeckt ebenfalls köstlich. Dazu dann einen Löffel von dem Kaviar und etwas Dill.

Roastbeef: In hauchdünne Scheiben geschnitten, dazu eine besondere Remoulade aus Mayonnaise, fein gehackten Gürkchen, Schalotten, Petersilie, nach Belieben etwas roten Paprika und Kräutern.

Blutwurst mit Apfel und Zwiebeln: Die Blutwurst in dicke Scheiben schneiden und rasch in einer beschichteten Pfanne braten, nach Belieben noch Zwiebelringe und Apfelscheiben zufügen und mitbraten und auf oder zu den Reibekuchen servieren. Dazu einen Löffel Apfelmus.

Kräuterquark: Dafür Sahnequark (oder abgetropften Joghurt) mit reichlich gehackten Kräutern, einem Schuss würzigem Olivenöl glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Delikatesspaprika würzen (nach Gusto kann man auch eine fein zermustete Schalotte in den Quark rühren).

Rote-Bete-Bohnenkern-Hummus

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 gekochte Rote Bete (aus dem Vakuumpack)
- 100 g gekochte weiße Bohnenkerne
- 1 kleine Zwiebel oder Schalotte
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote (Schärfe nach Gusto)
- 2 gehäufte EL Tahini (Sesammus)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zatar (arabische Würzmischung)
- 1 Bio-Zitrone (Saft und Schale)
- 100 g Olivenöl
- Koriandergrün

Zubereitung:

- Rote Bete pellen, grob würfeln und mit den abgetropften Bohnenkernen in einen Mixbecher füllen.
- Grob gehackte Zwiebel und zerdrückten Knoblauch zufügen, auch die entkernte Chilischote, Tahini, die Gewürze sowie Zitronensaft und -schale.
- Alles zu einer glatten Creme mixen, dabei das Olivenöl hinzufließen lassen. Nochmals kräftig abschmecken.

Avocado-Salsa

Zutaten für 4 Personen:

- 2 reife Avocado
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen (nach Belieben)
- 1 Chilischote
- 1 Limette
- Salz
- Pfeffer
- 1-2 EL Fischsauce
- Koriandergrün

Zubereitung:

- Die Avocados aus der Schale lösen und in halbzentimeterkleine Würfel schneiden. Die Zwiebel sehr fein würfeln, Knoblauch zerdrücken. Die Chilischote entkernen und sehr fein hacken.
- Alles mischen, mit Schale und Saft der Limette anmachen und mit Salz, Pfeffer und Fischsauce würzen.
- Fein geschnittenes Koriandergrün untermischen.

Matjessalat (den hatten wir zum Rösti serviert)

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Salatgurke
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 weiße Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Chili (nach Gusto)
- 4 Matjesfilets
- Saft und Schale von ½ Bio-Zitrone
- 100 g Sauerrahm

Zubereitung:

- Die Salatgurke schälen, längs halbieren, mit einem Löffel entkernen. Das Gurkenfleisch halbzentimeterklein würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch pellen, fein würfeln. Den Apfel schälen, vierteln, ebenfalls würfeln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Schließlich auch die Matjes in knapp zentimetergroße Würfel schneiden.
- Alles mischen, dabei mit Salz, Pfeffer, fein gehacktem Dill würzen. Und zum Schluss mit dem Sauerrahm binden.
- In eine kleine Schüssel füllen, mit Koriandergrün bestreuen.

Getränketipp: ein Rosé oder ein Pils