

Rezepte

Geschrieben von: Dr. Dieter Kolb

Samstag, 05. Juli 2008 um 10:16 - Aktualisiert Samstag, 17. Oktober 2009 um 16:13

Isländische Gefilde mit Salat

Rezepte

Geschrieben von: Dr. Dieter Kolb

Samstag, 05. Juli 2008 um 10:16 - Aktualisiert Samstag, 17. Oktober 2009 um 16:13

Gefüllte mit Hackfleisch oder Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße) mit Sauerkraut und Specksoße sind ein typisches saarländisches Gericht.

Das habe ich aus Begeisterung für Island variiert.

Zutaten:

- Klobsteig (inzwischen auch aus der Kühltheke erhältlich) ergibt 4-6 Klöße.
- Isländische Krabben pro Person ca. 150 gr.
- Schmand oder Crème fraiche, 1 kleine Zwiebel, ein Ei,
- Eiweiß steif geschlagen, Muskatnuss, Salz, Rosenpaprika und Pfeffer zum abwürzen.

Salate der Saison.

Zubereitung:

Die Hälfte der Krabben grob hacken, kurz andämpfen, die Farce abschmecken und das Eiweiß

Rezepte

Geschrieben von: Dr. Dieter Kolb

Samstag, 05. Juli 2008 um 10:16 - Aktualisiert Samstag, 17. Oktober 2009 um 16:13

und etwas Schmand nach dem Abkühlen unterrühren.

Aus dem Kloßteig 4-6 Klöße formen, jeweils eine Mulde eindrücken und die Farce hinein geben.

Die Klöße wieder formen.

Salzwasser zum kochen bringen, etwas Kartoffelmehl oder Gustin einrühren und die Klöße 15-20 Minuten gar ziehen lassen.

Während der Garzeit aus den restlichen Krabben, der fein gehackten Zwiebel, dem restlichen Schmand und dem Eigelb eine kräftige Sauce zubereiten, nach Geschmack würzen.

Den Salat waschen, trocken schleudern und anmachen.

Die fertigen Isländischen Gefillde auf einer warmen Platte anrichten, mit der Sauce und dem Salat auftragen.

Guten Appetit!