

## Rezepte «Eusi Landchuchi»

# Saibling-Knusperli mit Morchel-Petersilien-Bergkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartare

**Hauptgericht von Ramona Caduff**  
für 4 Personen

### Morchel-Petersilien-Bergkartoffeln

- 15 g Morcheln, getrocknet
- 1,5 dl Gemüsebouillon
- 8 mittelgrosse Kartoffeln
- 2-3 Zweige glatte Petersilie, fein gehackt
- 2 dl Rahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Die Morcheln in eine Schüssel legen. Die Gemüsebouillon in einer Pfanne aufkochen und heiss über die Morcheln giessen, 20 Minuten einweichen lassen.

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern und bereitstellen.

Die Kartoffeln schälen und auf der Oberseite lamellenartig ziemlich tief einschneiden. Eingeweichte Morcheln je nach Grösse halbieren oder vierteln, in die Schüssel zurückgeben. Petersilie schneiden und mit den Morcheln mischen. Nun die Morchel-Petersilien-Mischung in die Kartoffellamellen einfüllen. Die gefüllten Kartoffeln dicht nebeneinander in die Gratinform stellen.

Den Rahm mit Salz, Pfeffer würzen und über die Kartoffeln verteilen. Die Gratinform in den Backofen schieben und die Kartoffeln bei 180° Grad 40-50 Min. backen.

### Sauce Tartare

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf, mittelscharf
- ½ EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 dl Sonnenblumenöl
- 1,25 dl Wasser
- 1 TL Gemüsebouillon-Paste
- 2 EL Mehl

## **Eusi Landchuchi**

- 1 Gewürzgurke, in feine Würfeli geschnitten
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- ½ EL Kapern, ab gespült, fein gehackt
- ½ EL Petersilie, gehackt
- ½ EL Schnittlauch, gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Zucker, Zitronensaft und Sonnenblumenöl in einen hohen, schmalen Becher geben. Den Stabmixer auf den Becherboden stellen, jetzt den Motor hochtourig laufen lassen und den Mixstab ganz langsam hochziehen. Wer über keinen Stabmixer verfügt, gibt alle Zutaten bis und mit Zitronensaft in eine schmale Schüssel und gibt das Sonnenblumenöl unter ständigem Schlagen langsam zu.

Wasser, Gemüsebouillon-Paste und Mehl in eine Pfanne geben und mit einem Schwingbesen gut verrühren (Vorsicht Klümpchen). Unter ständigem Rühren aufkochen, von der Herdplatte nehmen.

Die Gemüsebouillon unter ständigem Rühren langsam zur Mayonnaise geben. Gewürzgurke, Zwiebeln, Kapern, Petersilie und Schnittlauch zugeben und darunterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tartarsauce bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

## **Blattspinat**

- 600 g frischen Spinat
- 1 TL Salz
- 1-2 EL Butter oder Olivenöl
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 Peperoncino, fein geschnitten
- ½ TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Den Spinat gut waschen und in eine Schüssel geben. In einer Pfanne 2l Wasser aufkochen, Salz zugeben und siedend über den Spinat giessen. Mit einer Kelle den Spinat gut umrühren, bis er zusammengefallen ist, dann in ein Salatsieb abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino zugeben und glasig dämpfen. Currypulver und Spinat zugeben und zugedeckt 2-3 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Saibling-Knusperli

- 300 g Saiblingfilets, ohne Haut , in Streifen geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- 1 Limette, abgeriebene Schale
- 75 g Mehl
- 30 g Backpulver
- 1,2 dl Weisswein oder Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL Mehl, auf einem Suppenteller bereitstellen
- 200 g Cornflakes, zerkleinert auf einem Suppenteller bereitstellen
- 1-2 dl Erdnussöl
- 4 Zitronen-Scheiben
- 4 Zweiglein Dill
- 4 Spinatblätter

Fischstreifen auf der Ablage auslegen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Limettenschale würzen.

Mehl, Backpulver und Salz in eine kleine, flache Schüssel geben, eine kleine Vertiefung bilden, Weisswein oder Mineralwasser zugeben und von der Mitte her anrühren.

In der Fritteuse / Bratpfanne das Öl auf 170° Grad erhitzen. Jetzt die Fischstreifen durchs Mehl ziehen, dann durch die Mehlpappe ziehen und zum Schluss in den Cornflakes wenden. Sorgfältig ins heisse Öl geben und ausfrittieren oder halbschwimmend ausbacken.

## Anrichten

Spinat auf vorgewärmte Teller anrichten. Kartoffeln darauf anrichten. Saibling-Knusperli dazu legen und mit Zitronenscheibe, Dill und Spinatblatt ausgarnieren. Sauce Tartare in Schälchen anrichten und dazu stellen.