

Scandinavia: Hacktätschli mit Randen und Kapern, Hasselback-Kartoffeln und Kräuterquark



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Hacktätschli

50 g Kartoffeln, gekocht und geschält
375 g Hackfleisch gemischt (Schwein, Kalb, Rind)
1 Ei (Grösse L)
25 g Vollrahm
80 g Zwiebeln, fein gehackt
1 El Butter
120 g Randen, gekocht und geschält
40 g Kapern
1 x Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Kartoffeln

8 Kartoffeln, festkochend
1 Rosmarin Zweige
4 Thymian Zweige
1 Knoblauchzehe, gehackt
3 El Paniermehl, hell
5 El Parmesan, gerieben
3 El Butter
3 El Olivenöl
1 x Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Hacktätschli

Vorbereitung:

Zwiebeln in Butter leicht braun rösten und auskühlen lassen. Gekochte und geschälte Randen ganz fein raffeln oder hacken. Kapern grob hacken. Gekochte Kartoffeln fein reiben und mit Fleisch, Ei, Rahm und Zwiebeln vermengen. Randen und grob gehackte Kapern zugeben und würzen. Aus der Masse Burger oder «Tätschli» formen und langsam in Öl braten.

Zubereitung Kartoffeln

Backblech einfetten. Die Kartoffeln schälen und längs halbieren. Jeweils eine Hälfte davon mit der flachen Seite auf ein Brett legen und die Oberseite schräg einschneiden, so dass Lamellen entstehen (nicht durchschneiden). Die Scheiben etwas auseinanderdrücken. Die Kräuter fein hacken. Knoblauch und Kräuter mit Paniermehl mischen und über die Kartoffeln streuen. Den Parmesan ebenfalls über die Kartoffeln streuen. Nun die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und aufschäumen lassen. Das Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer mischen. Mit einem Löffel gleichmässig über die Kartoffeln träufeln. Das Blech in den heissen Backofen schieben und die Kartoffeln etwa 30–35 Minuten bei 180°C Umluft knusprig backen.

Zutaten Kräuterquark

4 EL Rahmquark
2 EL Sauerrahm
1 x Salz und Pfeffer
2 EL Schnittlauch oder andere Kräuter, fein gehackt

Zubereitung Kräuterquark

Alle Zutaten verrühren und zusammen mit Hacktätschli und Kartoffeln servieren.