

Topfenpolster MIT GURKEN UND RÄUCHERKÄS'

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitungsdauer ca. 1 Stunde

Für den Teig

70 g eiskalte Butter
280 g glattes Mehl
140 g Sauerrahm
Salz
1 Spritzer Weißweinessig

Für die Fülle

400 g mehligkochende Erdäpfel
Salz
1 kleines Bund junger Löwenzahn
(siehe Kasten Seite 143)
3 EL fein geschnittene Minze
350 g Topfen (20% F. i. Tr.)
1 EL Weißweinessig
Pfeffer

Für die Gurken

2 Gurken
2 EL Butter
Cayennepfeffer
Salz
ca. 1 EL Estragonessig
1 EL gehackter Estragon

Zum Bestreuen

120 g geräucherter Hartkäse
Estragon und evtl. Hollerlikör
zum Garnieren

- 1 Für den Teig eiskalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten – falls die Masse nicht bindet, ein wenig eiskaltes Wasser dazugeben. Teig etwa 30 Minuten gekühlt ruhen lassen.
- 2 Für die Fülle Erdäpfel waschen, in gesalzenem Wasser weich kochen, schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Löwenzahnblätter waschen und in dünne Streifen schneiden. Erdäpfel mit Löwenzahnstreifen, Minze, Topfen, Essig und Pfeffer vermengen.
- 3 Teig dünn ausrollen und in Rechtecke von 8 x 14 cm Größe schneiden. Fülle als Streifen auftragen, Teig über die Fülle schlagen, die Enden einschlagen und mithilfe einer Gabel gut festdrücken.
- 4 Gurken schälen, entkernen und in Würfel schneiden. 120 ml Wasser mit Butter, 1 Prise Cayennepfeffer, Salz und Estragonessig erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Gurken und Estragon einlegen und die Gurken etwa 1 Minute dünsten.
- 5 In einem großen Topf reichlich Wasser mit Salz aufkochen. Topfenpolster einlegen und unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Sobald die Topfenpolster an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie ausreichend gegart.
- 6 Topfenpolster aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen und auf Teller geben. Käse reiben und auf die Topfenpolster streuen. Mit den Gurken garnieren und mit Estragonblättchen dekorieren. Eventuell einen Faden Hollerlikör rundherum ziehen.

