

Kartoffel - Küchlein mit herzhaften „Garnelen Pflanze“

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Edel und schick, sicherlich nicht für jeden Anlass, „Trendig - schmackig“.

Zutaten

- Für die Kartoffel - Crepes.
- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- ½ Becher Sahne
- 4 Eier
- 2 EL Mehl
- 1 EL Kartoffelmehl
- Salz, etwas Pfeffer
- Öl zum Ausbacken
- Für die Pflanze:
 - 250 g Zanderfilet, enthäutet und entgrätet
 - 250 g Riesengarnelen, geschält, ohne Darm
 - 1 EL Korianderkörner
 - 1 EL Fenchelkörner
 - 1 EL Pfefferkörner, schwarz
 - 50 g Weißbrot, entrindet
 - 50 ml Sahne
 - 4 kleine Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
 - ½ Zitrone, unbehandelt
 - ½ TL frischer Ingwer
 - ½ Zehe Knoblauch
 - 1 Eigelb
 - 1/2 TL Curry, mild
 - ½ TL Senf, scharf
 - 100 g Weißbrotbrösel zum Wenden
 - Öl zum Braten
 - Pfeffer aus der Mühle, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Koriander in einer Pfanne bei milder Hitze rösten, bis er zu duften beginnt etwas auskühlen lassen. Mit dem Fenchel und dem Pfeffer in eine Gewürzmühle geben.

Schritt3

Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in Sahne einweichen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Schritt4

Den Ingwer schälen, fein hacken, ebenfalls die Knoblauchzehe, Zitronenschale abreiben.

Schritt5

Die Garnelenmasse:

Schritt6

Das Zanderfilet und die Garnelen waschen, in möglichst kleine Würfel schneiden.

Schritt7

Mit dem Eigelb, eingeweichtem Weißbrot und Frühlingszwiebeln mischen. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Senf, Ingwer, Knoblauch, etwas Zitronenabrieb und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Schritt8

Mit feuchten Händen 50 - 60 g schwere Pflanzlerl formen, in Weißbrotbröseln wenden.

Schritt9

Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im Öl auf beiden Seiten goldbraun braten.

Schritt10

Die Kartoffel - Crepes:

Schritt11

Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, etwas abkühlen lassen. Salzen, pfeffern und mit dem Kartoffelmehl und den Eiern verarbeiten, die Sahne einrühren.

Schritt12

In heißem Pflanzenöl kleine Kartoffelkuchlein heraus backen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt13

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

2 Stück Pflanzler p. P. mit den Kartoffelküchlein anrichten, mit einigen, kleinen Blättchen Frisèe Salat garnieren und einen herzhaften Kräuterdip dazu reichen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-kuechlein-mit-herzhaften-garnelen-pflanzler/>