



Beate Harder · Dorfstraße 16 · 22869 Schenefeld · Tel. (0172) 403 53 99 · beate@claus-sein-glueck.de · www.claus-sein-glueck.de

Kartoffelstampf-Törtchen mit Belugalinsen und Salz-Zitrone

Zutaten für 4 Personen

Kartoffelstampf

400	g	mehlig kochende Kartoffeln
ca. 160	g	Olivenöl
ca. ½		„Salz-Zitrone“, fein gewürfelt, plus etwas vom Sud
2-3	EL	Schnittlauchröllchen (ca. 1 Bund), etwas davon für die Dekoration zurückhalten
2-3	EL	Oliven, entsteint (z.B. Taggiasca)
		Salz, Pfeffer a.d.M.

Belugalinsen

150	g	Belugalinsen, gewaschen
500	ml	Hühner- oder Gemüsebrühe
1-2	EL	Schnittlauchröllchen
etwas		Fischsauce (asiatische: Nuoc Nam), vorsichtig dosieren
		Salz, Pfeffer
etwas		Zitronenabrieb und Saft

Zubereiten

- Kartoffeln waschen, schälen und 20 Min. in Salzwasser kochen, ausdampfen lassen.
- Linsen in der Brühe gar kochen (sie sollten etwas weicher als bissfest sein, denn sobald sie mit Säure in Berührung kommen, werden sie wieder etwas fester).
- In einem separaten Topf die gewürfelten „Salz-Zitronen“ in 2-3 EL Olivenöl anschwitzen, sie sollen keine Farbe nehmen.
- Zitronenwürfel und restliches Olivenöl zu den Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. (Kartoffeln verhalten sich je nach Sorte und Frische unterschiedlich und benötigen unterschiedlich viel Olivenöl. Also erst mal mit einer geringeren Menge Olivenöl als Zugabe zum Stampf beginnen.)
Wenn eine homogene Masse entstanden ist, Schnittlauch Röllchen und Oliven darunter rühren. Warm halten.
- Die fertigen Linsen mit Fischsauce, Zitronenabrieb, Pfeffer und evtl. Salz abschmecken, Schnittlauchröllchen darunter mischen und zum Anrichten bereit stellen.

Anrichten

- Einen Metallring (4 cm hoch, 6 cm Durchmesser) auf jeden Teller setzen, zu zwei Drittel mit dem Kartoffelstampf, das restliche Drittel mit den Linsen auffüllen.
- Mit ein wenig Olivenöl umgießen und mit Schnittlauchröllchen und ganzen Schnittlauch-Stängeln garnieren.

Kombinieren

Das Kartoffelstampf-Törtchen kombiniert sich gut mit Ziegenkäse oder mit Ofentomaten, einem Kalbs- oder Schweinekotelett, einer Scheibe ausgebratenem Frühstücksspeck.