

Portulak mit Speck-Dressing und Kürbis-Küchlein

Für 4 Personen:

200 g Portulak	2 Schalotten	1 EL Butter
150 g Frühstücksspeck	150 ml Möhrensaft	2 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	5 EL Obstessig
300 g Kürbis	2 Schalotten	1 Ei
2 EL Mehl	Salz, Pfeffer, Zucker	Cayennepfeffer
Rapsöl		

Portulak in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser gut waschen, abtropfen lassen, sauber zupfen und trockenschleudern. Für das Dressing Schalotten abziehen und längs vierteln. Butter erhitzen und Schalotten und Speck darin anschwitzen. Möhrensaft und Crème fraîche dazugeben und alles gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen. Einmal aufkochen und abschmecken.

Für die Kürbisküchlein Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Nach Bedarf ausdrücken. Schalotten abziehen und würfeln. Mit Kürbisraspeln, Ei und Mehl zu einem Teig vermischen. Dabei mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer pikant würzen.

Aus dem Teig kleine Küchlein formen. Öl erhitzen und die Kürbisküchlein darin 5 Minuten ausbacken. Portulak-Salat mit den Küchlein auf Teller verteilen und das Möhren-Speck-Dressing auf den Salat geben.

Christian Henze am 07. September 2018