

Lippischer Pickert mit Wildkräutersalat und Saure-Sahne-Dip

Ein Klassiker der Westfälischen Küche. Statt Speck kommt Räuchertofu zum Einsatz. So ist das deftige Gericht auch für Vegetarier geeignet.



Zutaten für 4 Personen:

- 40 g frische Backhefe
- 250 ml Milch
- 500 g Mehl
- 100 g Räuchertofu
- 1 Zwiebel
- Öl zum Anbraten
- 300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 mittelgroßer Kohlrabi
- 5 Eier
- 2 TL Salz
- 1 EL Butter zum Servieren

Für den Saure-Sahne-Dip:

- 1 Bund Schnittlauch
- ½ Salatgurke
- ½ Zehe Knoblauch
- 400 g saure Sahne
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, Pfeffer

Wildkräuter-Salat:

- 1 Handvoll Babyspinat
- 1 Handvoll Knoblauchsrauke
- 1 Handvoll Giersch
- 1 Handvoll weiße Taubnessel
- 1 Frühlingszwiebel
- 6 EL Kürbiskerne

Dressing:

- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico
- 1 gehäuften TL Senf
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch und wenig Mehl zu einem kleinen Vorteig anrühren.
- Abgedeckt für 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Räuchertofu in sehr kleine Würfel schneiden, Zwiebel fein würfeln.
- Tofu mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, dann Zwiebel hinzugeben und noch 2 Minuten weiter braten. Ab und zu umrühren. Beiseitestellen.
- Kartoffeln schälen und sehr fein reiben, danach das Wasser mithilfe eines sauberen Küchenhandtuchs ausdrücken.
- Kohlrabi schälen und fein reiben. Zu den Kartoffeln geben.
- Restliche Milch zum Kochen bringen und die Kartoffel-Kohlrabi Masse damit übergießen. Kurz abkühlen lassen.
- Restliches Mehl, Eier, Räuchertofu-Zwiebelmischung und Salz dazugeben und den Hefeansatz unterrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen lassen.
- Für den Dip den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Salatgurke reiben und den Knoblauch fein hacken. Die saure Sahne mit Schnittlauch, Gurke, Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer cremig rühren.
- Für den Salat die Wildkräuter waschen und grob hacken. Die Frühlingszwiebel in feine Röllchen schneiden.
- Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und grob hacken.
- Olivenöl, Balsamico, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
- Aus der Kartoffel-Kohlrabi Masse nun große oder kleine Küchlein formen. In einer Pfanne mit wenig Fett bei geschlossenem Deckel ausbacken. Sobald sie goldbraun sind, wenden.
- Salat mit dem Dressing vermischen, Kürbiskerne und Frühlingszwiebeln darüberstreuen und zusammen mit den Küchlein und dem Dip servieren. Zu den Küchlein wird etwas Butter gereicht.