



Latkes mit Dill-Zitronenrahm und Roten Beten mit Meerrettich

Chef: Beatrix Kersten

Rezepttyp: Hauptspeise

Die Menge ist angegeben für **20 Latkes**

Küche: askenasisch, (M) milchig, (P) parwe ohne Dill-Sauce)

wie beim **4. Gefilte Fest Dresden, 2018**

Latkes sind ziemlich bekannt, weil sie – wie alle anderen in Öl gebratenen Speisen – zu Chanukka gegessen werden und in vielen Geschichten zu diesem Lichterfest vorkommen. Kinder lieben sie! Sie sind nicht schwer zu machen, schon ein bisschen Übung reicht. Beatrix zeigt uns eine Version mit Petersilienwurzel, dass in den Stetl der Ukraine verbreitet war. Eine Speise für eine warme und familiäre Feier in den oft Armen Häusern der askenasischen Juden dort.

Zutaten

Zutat	Menge	Bemerkung
Schmand	250 g	
Kartoffeln, mehlig kochend	250 g	
Petersilienwurzel	500 g	
Zitrone	1 Stk	Für den Saft und Abrieb (unbehandelt!)
Mehl, fein	35 g	
Backpulver	1 TL	
Ei	2 Stk	
Dill, frisch & gehackt	2 TL & 1 EL	
Salz	1½ TL	
Pfeffer, frisch gemahlen	nach Belieben	
Zucker		
Rote Bete, geschält und gekocht	1 kg	
Meerrettich		Aus dem Glas oder frisch gerieben
Rotwein	1 Schuss	optional
Rotweinessig	2-3 EL	

Hinweise: Zum Braten Pflanzenöl nehmen, damit die Speise parwe bleibt.

Zubereitung

1. Ofen auf 120 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen zum Warmhalten.

VORBEREITUNG DES GEMÜSES

2. Kartoffeln und Petersilienwurzeln waschen und dünn schälen. Auf einer Reibe oder in einer Küchenmaschine zu feinen, möglichst langen Fädchen verarbeiten. Die fertigen Latkes sollen aussehen wie kleine Wischmopps :-)
3. Die Gemüsefädchen anschließend auf ein fusselfreies, dünnes Geschirrtuch oder eine Mullwindel packen und damit die Flüssigkeit aus dem Gemüse pressen. Zwei Minuten ruhen lassen, dann wiederholen. Für knusprige und leichte Latkes ist es wichtig, so viel Feuchtigkeit wie irgend möglich austreten zu lassen.
4. Die Gemüsefädchen anschließend in einer geräumigen Schüssel mit dem Zitronensaft beträufeln und durchmischen.
5. Vorbereitung des Teigs: In einer separaten Schüssel Mehl mit Backpulver, Pfeffer, Dill und Salz mischen. In einer separaten Schüssel die Eier schlagen.
6. Die Mehlmischung zu den Gemüsen geben und gut durchschütteln, sodass alle Gemüsefädchen rundum bedeckt sind.
7. Die geschlagenen Eier in die Gemüse-Mehlmischung geben und auch hier alle Fädchen gleichmäßig überziehen.

VORBEREITUNG DER PFANNE

8. Eine schwere Pfanne aus Gusseisen oder mit Anti-Haft-Beschichtung auf mittlerer Hitze erwärmen. Ca. 3 EL Öl hineingeben und erhitzen. Hitze evtl. GANZ vorsichtig mit einem Tropfen testen - zischt und spritzt es, wenn das Wasser das Öl trifft, ist die Brattemperatur erreicht.

LATKES BRATEN

9. Mit einer Gabel oder einfach mit den Fingern eine esslöffelgroße Menge Teig aus der Schüssel nehmen und in die heiße Pfanne legen. Anbraten lassen, dann mit einem Löffel leicht flachdrücken. Sind die Latkes nach 3-4 Minuten von unten gebräunt (kann man an den Rändern sehen), müssen sie vorsichtig umgedreht werden. Auch hier nach dem Anbraten wieder etwas flachdrücken. Hitze entsprechend nachregulieren. Geduld und Fingerspitzengefühl walten lassen! :-)
10. Sind beide Seiten in der gewünschten Stärke gebräunt, die Latkes aus der Pfanne nehmen, kurz auf ein Küchentuch legen und abtupfen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Dann auf dem vorbereiteten Blech im Ofen warmstellen.
11. Es tut den Latkes gut, wenn sie noch 10-15 Minuten durchziehen, das Warmhalten bedeutet also keine Qualitätseinbuße.
12. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren und nicht vergessen, bei Bedarf Öl nachzugießen.
13. Während der letzte Schwung Latkes im Ofen ruht, die

DILL-ZITRONENRAHM-SAUCE ZUBEREITEN

14. Alle Zutaten einfach gut durchmischen.
15. Heiße Latkes mit der kalten Sauce servieren und genießen.

ROTE BETE MIT MEERRETTICH

16. Die Roten Beten entweder im Vorfeld frisch kochen (Achtung: Knollen kochen lang, ca. 30 min mindestens dafür einplanen) und (mit Handschuhen) schälen oder die vakuumverpackten vorgeschälten Gemüse verwenden.
17. Die Knollen dann fein reiben oder in der Küchenmaschine zu einer breiigen Konsistenz verarbeiten. Nach Geschmack Meerrettich, Salz und Essig hinzufügen, ggf. mit Rotwein abrunden. Nach Belieben süßen.
18. Zu den Latkes und der Sauce reichen.

Tip

Der Rest hält sich im Kühlschrank in einem heiß ausgespülten Schraubglas und schmeckt zu Salaten oder als Aufstrich mit Frischkäse auf einem Stück Roggenbrot.

Es gezunterheyt • *Guten Appetit!* • עם געזונטערהייט