

# Carrée von der Diepholzer Moorschnucke unter der Schafskäse-Kräuterkruste mit Selleriepüree, dicken Bohnen und Kartoffelbuchteln

ausgesucht von Eurotoques-Koch Uwe Schladenhaufen, "Forsthaus Heiligenberg"

## Zutaten (für 4 Personen):

600 g Moorschnuckenrücken mit Kotelett  
1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin,  
1 Lorbeerblatt, 2 Knoblauchzehen,  
50 ml Olivenöl, Lammjus (evtl. aus dem Glas)

### Für die Kruste:

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 TL gehackte Petersilie, 1 Zweig Thymian,  
50 g Paniermehl, 50 g Butter,  
2 TL fein geriebener Schafskäse

### Für das Selleriepüree:

200 g Sellerie, 3 EL Crème fraîche,  
40 g leicht gebräunte Butter  
200 g flüssige Sahne, 1 EL geschlagene Sahne



### Für die dicken Bohnen:

500 g dicke Bohnen, 100 g Karotten

### Für die Kartoffelbuchteln:

100 g Kartoffeln, 80 g Mehl, 500 ml Milch,  
3 g Hefe, Salz, Zucker, Muskat

## Zubereitung:

*Moorschnuckenrücken:* mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in eine Pfanne geben, Kräuter und Knoblauch zufügen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. *Kruste:* die weiche Butter schaumig rühren und mit den o.g. Zutaten vermengen. Die Masse zwischen zwei Klarsichtfolien geben und ausrollen, das Fleisch an der Oberseite damit bestreichen und dann im Backofen bei 100°C für 10 Minuten garen. *Selleriepüree:* den Sellerie in kleine Würfel schneiden und in wenig Wasser leicht köcheln lassen, pürieren, Crème fraîche und die gebräunte Butter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. *Dicke Bohnen:* Bohnen blanchieren und dann im Eiswasser abschrecken, von der Haut befreien. Karotten schälen, fein raspeln und in Butter andünsten. Bohnen dazu geben und mit Salz abschmecken. *Buchteln:* die Kartoffeln mit der Schale kochen und pellen. Aus den anderen Zutaten einen Hefeteig herstellen und die gepressten Kartoffeln dazu geben. Kleine Kugeln formen (je 10 g) und jeweils 3 zusammen setzen. Bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten gehen lassen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 180°C für 10 Minuten backen.

