

Vincent Klink
Kartoffeltaschen mit Kohlrabigemüse

Donnerstag, 29. August 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Vegetarisch

Zutaten:

Für die Kartoffeltaschen

800 g	Kartoffeln, mehlig kochend
2 Zweige	Rosmarin
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
1 EL	Rosinen
4 EL	Mandeln
300 g	Ziegenfrischkäse
etwas	Salz
1/2 Bund	Schnittlauch
1/2 Bund	glatte Petersilie
2 Scheiben	Kastenweißbrot
300 g	Mehl
3	Eigelb
etwas	Muskatnuss

Für das Kohlrabigemüse

600 g	Kohlrabi
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
150 ml	Gemüsebrühe
150 g	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	scharfer Senf

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Dann abschütten und auf der warmen Herdplatte ausdampfen lassen.
2. In der Zwischenzeit Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken.
3. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Rosmarin zugeben und die Pfanne vom Herd ziehen.
4. Die Rosinen und Mandeln fein hacken und mit dem Frischkäse unter die Zwiebeln mischen, die Masse mit Salz abschmecken.
5. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob schneiden.
6. Weißbrot mit Schnittlauch und Petersilie in einem Cutter fein zermahlen.
7. Kohlrabi schälen und in Würfeln schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln.
8. In einem Topf Butter erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen.



9. Kohlrabi zugeben und mit Brühe und Sahne ablöschen. Solange einkochen, bis der Kohlrabi gar ist und eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.
11. Kartoffeln mit Mehl und Eigelben mischen. Kartoffelmasse mit Salz und Muskat abschmecken.
12. Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und in 7 cm große Quadrate schneiden.
13. Auf die Hälfte der Quadrate die vorbereitete Frischkäsemasse darauf geben, mit den restlichen Quadraten abdecken, die Ränder gut andrücken.
14. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeltaschen darin von beiden Seiten goldbraun braten.
15. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Kräuterbrösel darin kurz anrösten.
16. Kurz vor dem Servieren den Senf unter das Kohlrabigemüse rühren.
17. Gebratene Kartoffeltaschen mit den Kräuter-Brotbröseln bestreuen und dem Kohlrabigemüse anrichten.

Pro Portion: 816 kcal / 3411 kJ
62 g Kohlenhydrate, 23 g Eiweiß, 54 g Fett