

Hack-Fleisch-Teigtaschen mit Ofen-Kartoffeln

Für zwei Personen

800 g gemischtes Hackfleisch	4 festk. Kartoffeln	1 Eisbergsalat
150 g braune Champignons	250 g Kidneybohnen	250 g Mais
1 Zwiebel	1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
1 scharfe Peperoni	4 Tomaten	75 g Parmesan
4 schwarze Oliven	50 g Rosinen	3 EL Pinienkerne
2 Eier	25 g Butter	2 TL getr. Basilikum
250 g Gouda	100 g Taco-Chips	250 g Mehl
200 g Schmand	1 TL Backpulver	2 EL trockener Sherry
2 EL Milch	200 ml Sahne	400 ml Salsasoße
Olivenöl	Schnittlauch, Kreuzkümmel	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Einen halben Teelöffel Salz, vier Esslöffel Olivenöl, den Sherry und 150 Milliliter Wasser zufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Die Champignons ebenfalls dazugeben. Das Hackfleisch mit den Rosinen, Pinienkernen und dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. 300 Gramm von dem Hackfleisch in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Den Teig ausrollen und circa zehn Kreise ausstechen. Jeweils einen Esslöffel der Hackfleischmasse auf die Kreise geben und zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken. Das verbliebene Ei trennen. Das Eigelb mit der Milch verrühren, die Empanadas damit bestreichen und für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Eine zweite Pfanne mit Öl erhitzen. Für den Salat den Schnittlauch waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Frühlingszwiebel abziehen und klein schneiden. Die Peperoni fein hacken. Das restliche Hackfleisch in die Pfanne geben und anbraten. Mit der Peperoni, dem Salz und dem Pfeffer würzen. Anschließend abkühlen lassen. In der Zeit den Salat waschen und zerkleinern. Die Tomaten waschen und vierteln. Für die Soße den Schmand mit der Sahne und der Salsa verrühren. Den Salat mit den Kidneybohnen, dem Mais und den Tomaten vermengen. Dann die abgekühlte Hackfleischmasse ebenfalls unter den Salat mengen. Anschließend abwechselnd den Salat mit den Taco-Chips aufeinanderschichten. Dazwischen die Tacos immer mit der Soße bestreichen. Zum Schluss den Gouda darüber reiben. Die Kartoffeln abgießen und der Länge nach aufschneiden. Die Kartoffeln bis auf einen circa acht Millimeter dicken Rand aushöhlen. Den Käse reiben. Die Oliven fein hacken. Die Tomaten halbieren, vom Strunk und Kernen befreien und fein würfeln. Das Ganze mit der Kartoffelmasse vermengen und die Butter hinzufügen. Mit Salz Pfeffer und dem Basilikum abschmecken. Die Masse zurück in die Kartoffeln füllen und für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Die Empanadas aus dem Ofen nehmen, mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und zusammen mit dem Taco- Salat servieren.

Jean-Marc Meier am 02. Mai 2012