

Italien auf Kartoffel-Teig

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	80 g Mozzarella	50 g Parmesan
200 g Maiskölbchen	100 g Feldsalat	1 Lollo Bianco
1 Bund Rucola	1 Tomate, groß, reif	3 Oliven, grün
1 Zitrone, unbehandelt	1 Ei, mittelgroß	2 Zwiebeln
1 Bund Basilikum	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Dill
1 Bund Petersilie, kraus	1 Bund Kerbel	1 Muskatnuss
100 g Mehl	1 EL Senf, mittelscharf	100 ml Gemüsefond
100 ml Buttermilch	Olivenöl	Kümmel
Cayennepfeffer	Zucker	Pfeffer, weiß
Meersalz		

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser und Kümmel aufsetzen, die Kartoffeln putzen und anschließend mit der Schale bissfest garen. Währenddessen die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Jeweils etwas Muskat und Parmesan abreiben. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Anschließend den Mozzarella, die Tomate und die Oliven in Scheiben schneiden. Basilikum, Schnittlauch, Dill, Petersilie und Kerbel zupfen, ebenfalls klein hacken und das Ganze beiseite legen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse in einen Schüssel drücken. Die Zwiebelwürfel, das Ei und Salz unter das Kartoffel-Püree mischen. Anschließend das Püree mit einer Prise Muskat und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken, die Buttermilch unterschlagen und das Ganze mit zehn Gramm Mehl binden. Die Arbeitsfläche mit dem übrigen Mehl bestreuen und den Kartoffelteig darauf ausrollen. Mit einer zehn Zentimeter großen, runden Ausstechform zwei Kreise ausstechen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Fladen darin drei Minuten goldgelb ausbacken. Anschließend die Fladen aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Die Tomatenscheiben salzen und pfeffern und für 2 Minuten im verbliebenen Bratfett anschwitzen. Anschließend die Tomatenscheiben zusammen mit den Olivenscheiben und einem Esslöffel gemischter Kräuter auf die Kartoffelfladen geben. Den Ofen auf 180 Grad Umluft hochdrehen. Abschließend die Mozzarellascheiben oben auf die „Pizza“ draufgeben und für 4 Minuten im Ofen überbacken. Vom Feldsalat, vom Rucola und vom Lollo Bianco jeweils ein paar Salatblätter abzupfen. Die Blätter waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Maiskölbchen abtropfen und über den Salat verteilen. Das Ganze mit einem Esslöffel Olivenöl und dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer kleinen Schüssel den Gemüsefond mit dem Senf anrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und über den Salat geben. Die italienischen Kartoffelfladen und den Salat auf Tellern anrichten und mit Parmesan garnieren.

Öznur Yildirim am 08. Dezember 2009