

Kartoffel-Taschen mit Kohlrabi-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Kartoffeltaschen:

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

Für das Kohlrabigemüse:

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

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde garen.

In der Zwischenzeit Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken.

Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Rosmarin zugeben und die Pfanne vom Herd ziehen.

Die Rosinen und Mandeln fein hacken und mit dem Frischkäse unter die Zwiebeln mischen, die Masse mit Salz abschmecken.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob schneiden.

Weißbrot mit Schnittlauch und Petersilie in einem Cutter fein zermahlen.

Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln.

In einem Topf Butter erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

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.

Die gegarten Kartoffeln aus der Schale kratzen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Kartoffeln mit Kartoffelstärke und Eigelben mischen. Kartoffelmasse mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und in 7 cm große Quadrate schneiden.

Auf die Hälfte der Quadrate die vorbereitete Frischkäsemasse darauf geben, mit den restlichen Quadraten abdecken, die Ränder gut andrücken.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeltaschen darin von beiden Seiten goldbraun braten.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Kräuterbrösel darin kurz anrösten.

Kurz vor dem Servieren den Senf unter das Kohlrabigemüse rühren.

Gebratene Kartoffeltaschen mit den Kräuter-Brotbröseln bestreuen und dem Kohlrabigemüse anrichten.

Vincent Klink am 29. August 2019