

Kartoffel-Klößchen mit Wurzel-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Kartoffelklößchen:

600 g mehligk. Kartoffeln	150 g grobes Meersalz	20 g Butter
150 g Weizenmehl, (405)	4 Eigelb	Salz
Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	Mehl

Für das Wurzelgemüse:

1 rote Zwiebel	1 Pastinake	1 Möhre
1 Gelbe Bete	1 Tomate	2 Schwarzwurzeln
1 Birne	2 EL Olivenöl	100 ml Gemüsebrühe
20 g Butter	Salz	Pfeffer
50 g Parmesan		

Für die Kartoffelklößchen den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Kartoffeln gut waschen.

Das grobe Meersalz auf ein Backblech streuen, die Kartoffeln darauflegen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene weich garen (je nach Größe der Kartoffeln ca. 80 Minuten).

Die gegarten Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann pellen.

Die Butter in einem kleinen Topf leicht bräunen.

Die geschälten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit der flüssigen Butter, dem Mehl und den Eigelben zu einem Teig mischen. Diesen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Kartoffelmasse halbieren und jeweils zu einer Rolle von etwa 1 cm Durchmesser formen, mit einer Palette oder einem Messer gleichmäßige etwa 1 ½ cm breite Stücke abschneiden und zu kleinen Klößchen rollen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Die Kartoffelklößchen hineingeben, die Temperatur reduzieren. Klößchen knapp unter dem Siedepunkt etwa 1 Minute ziehen lassen. Sobald die Klößchen an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Dann mit dem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

Für das Wurzelgemüse die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Pastinake, Urkarotte und Gelbe Bete waschen, putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Tomate waschen, vierteln und entkernen, anschließend in Würfel schneiden.

Schwarzwurzel waschen, schälen und in dünne leicht schräge Scheiben schneiden.

Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

Pastinake, Urkarotte, Gelbe Bete und Schwarzwurzel dazugeben und 5 Minuten mitdünsten.

Die Brühe angießen und aufkochen.

Die Kartoffelklößchen dazugeben und weitere 2 Minuten garen.

Die Tomate und die Birne dazugeben und 1 Minute mit garen.

Zuletzt die Butter untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan zu Spänen hobeln.

Die Kartoffelklößchen mit dem Wurzelgemüse auf vorgewärmte Teller verteilen und mit den Parmesanspänen garnieren.

Andreas Schweiger am 13. Januar 2022