

Kartoffel

Vielfalt

ohne

Grenzen

5 ausgewählte Rezepte

Piemontesische Kartoffelpastete

Zutaten für 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

Für den Teig:

250 g Topfen
250 g Mehl
1 Ei
3 EL. Öl

Für die Füllung:

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
frischer Thymian
200 g braune Champignons
200 g Steinpilze oder Austernpilze
100 g Parmaschinken in dünnen Scheiben
100 g Fontina oder Bergkäse
Salz, Pfeffer
1 Eigelb zum bestreichen
Butter für die Form

Zubereitung:

1 Für den Teig das Mehl mit Topfen, Ei, Öl und ½ TL Salz kneten, so daß ein glatter Teig entsteht. Diesen in Folie einschlagen und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden 1 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren und kurz in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen.

3 Den Knoblauch schälen und hacken. Thymian waschen und die Blättchen von den Zweigen streifen. Beides mit den Kartoffeln vermengen.

4 Die Pilze putzen, dabei die Stiele von den Champignons entfernen. Beide Pilzarten in dünne Scheiben schneiden. Den Schinken quer in 2 cm breite Streifen schneiden. Den Käse grob reiben.

5 Die Springform buttern. Zwei Drittel des Teiges dünn ausrollen und damit den Boden und Rand der Form auskleiden.

6 Den Teigboden mit einer Lage Kartoffeln locker bedecken, mit Salz und Pfeffer würzen, darüber etwas von den Pilzen, dem Schinken und dem Käse füllen. Auf diese Weise sämtliche Zutaten in die Form schichten, so daß die letzte Schicht aus Kartoffeln besteht und noch etwas Teig übersteht.

7 Den überstehenden Teigrand auf die Füllung klappen. Übrigen Teig dünn ausrollen und daraus eine Teigplatte in Größe der Springform schneiden.

8 In der Mitte des Teigdeckels mit einem Ausstecher oder einem Schnapsglas ein Loch als „Kamin“ ausstechen. Den Teigrand der Pastete mit verquirtem Eigelb bestreichen. Den Deckel auf die Pastete legen, an den Rändern etwas andrücken und mit Eigelb bestreichen. Den Backofen auf 175° vorheizen.

9 Aus den Teigresten Verzierungen formen oder ausstechen. Diese auf beiden Seiten mit Eigelb bestreichen und auf die Pastete setzen.

10 Die Pastete im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 50-60 Min. garen, bis der Teig schön gewellt und goldgelb gebacken ist. 5 Min. in der Form auskühlen lassen, herausnehmen und auf einem Holzbrett servieren.

Kartoffeleintopf mit Lachs

Zutaten für 4-6 Personen:

600 g Lachs
1 Bund Dill
1 unbehandelte Zitrone
Salz, Pfeffer
500 g grüne Bohnen
700 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 ½ l Gemüsebrühe
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

1 Lachs in Würfel schneiden. Dill waschen, Spitzen hacken. Zitrone heiß waschen, Schale zur Hälfte abreiben. Saft auspressen und samt Dill, Salz und Pfeffer mit dem Fisch vermischen.

2 Bohnen waschen, putzen und in 3 cm lange Stücke teilen. Kartoffeln vorbereiten und würfeln.

3 Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch fein hacken und im Öl glasig dünsten. Bohnen, Kartoffeln, Brühe, Rosmarin, Lorbeer, Pfeffer und Zitronenschale dazugeben und alles darin bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen lassen.

4 Den Fisch mit der Marinade dazugeben und zugedeckt neben dem Herd ziehen lassen.

Überbackene gefüllte Kartoffeln

Zutaten für 16 Stück:

8 mehligkochende Kartoffeln (je etwa 100 g)

Für die Bergkäsefüllung:

2 EL Öl

1 EL Kerbel oder Petersilie

6 EL Williamsbrand oder Obstler

200 g frisch geriebenen Bergkäse

Für die Topfenfüllung:

50 g Sahne

1 EL Butter

1 Ei

80 g Topfen, Salz und Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1 Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, mit einer Gabel einstechen und in Alufolie wickeln.

2 Eine Auflaufform 1 cm hoch mit Salz füllen und die Kartoffeln darauf im Backofen (Mitte, Umluft 200°) in 50 bis 60 Min. garen. Kartoffeln auswickeln und völlig auskühlen lassen.

3 Die Kartoffeln längs halbieren und mit einem Löffel so aushöhlen, daß ein 1 cm breiter Rand stehenbleibt. Es sollten 400 g Masse ergeben. Diese mit einer Gabel zerdrücken und halbieren. Den Backofen auf 200° vorheizen.

4 Für die Bergkäsefüllung das Öl sanft erhitzen und den Kerbel darin kurz braten. Mit Williamsbrand und Bergkäse unter die Hälfte der Kartoffelmasse mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Für die Topfenfüllung Sahne und Butter aufkochen lassen, übrige Kartoffelmasse dazugeben und alles zu einer festen Masse vermengen. Das Ei trennen, Eigelb und Topfen unter die Masse mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und untermengen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen.

6 Das Backblech buttern. Kartoffelhälften mit beiden Massen füllen, auf das Blech setzen und im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 25 Min. goldgelb backen.

Waldviertler Erdäpfelkas

Zutaten für 4 Personen:

200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
Salz
1 Ei
50 g weiche Butter
1 Teel. Senf
1 kleine Zwiebel
1 Sardellenfilet (aus der Dose)
1 kleine Gewürzgurke
1 Bund Schnittlauch
1 Teel. edelsüßes Paprikapulver
½ Teel. gemahlener Kümmel
1 Eßl. Sauerrahm

Zubereitung:

1 Die Erdäpfel gründlich waschen und ungeschält in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Das Ei hart kochen und abschrecken.

2 Die Butter mit dem Senf in einer Schüssel verrühren. Die Zwiebel schälen. Das Sardellenfilet und die Gewürzgurke fein hacken und zur Butter geben.

3 Das Ei schälen, das Eiweiß abtrennen, fein hacken und unterrühren. Das Eigelb durch ein Sieb durchstreichen. Den Schnittlauch waschen, trockenschwenken, fein schneiden und zum Garnieren beiseite legen.

4 Die Kartoffeln abgießen, auskühlen lassen und durch die Presse zu der Buttermischung drücken. Alles gut verrühren und mit dem Paprikapulver, dem Kümmel und etwas Salz pikant würzen. Den Sauerrahm unterrühren, damit die Masse gut streichfähig wird.

5 Den Erdäpfelkas mit Schnittlauch bestreuen und servieren. Der Aufstrich paßt gut zu kräftigen dunklen Brotsorten.

Kartoffelschnitten

Zutaten für ein Kuchenblech:

Teig:

4 Eier
400 g Zucker
2 EL. Vanille-Zucker
geriebene Zitronenschale von einer Zitrone
200 g mehligkochende Kartoffeln
200 g geriebene Haselnüsse
160 g Kuchenmehl
6 gestr. Kaffeel. Backpulver

Glasur:

400 g Staubzucker
Saft einer Zitrone
4 EL. heißes Wasser
2 EL. Rum

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanille-Zucker und geriebene Zitronenschale schaumig schlagen. Die gekochten und passierten Kartoffeln und Nüsse auf die Eiermasse geben, das mit Backpulver gemischte Mehl darüber sieben und alles gut verrühren. Den Teig auf dem mit Backpapier ausgelegtem Kuchenblech verteilen. Das Kuchenblech in die Mitte des Rohres schieben und bei 170° 40-50 Min. backen. Für die Glasur Staubzucker, Zitronensaft, Wasser und Rum zu einer glatten Masse verrühren und den erkalteten Kuchen damit glasieren und in Schnitten schneiden.