

Stephan Hentschel Wirsingtörtchen mit Thymian und Trauben

Mittwoch, 27. September 2023
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Vegetarisch, Leichte Küche

Zutaten:

Für die Wirsingtörtchen:

400 g	Kartoffeln, mehlig oder vorwiegend festkochend
etwas	Salz
200 g	Champignons (oder Speisepilze der Saison)
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
16	Wirsingblätter
2	Eigelbe
etwas	geriebene Muskatnuss
3 Zweige	Thymian
3 EL	Olivenöl
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Rapsöl (plus etwas Öl für die Förmchen)

Für die Trauben:

200 g	helle Trauben
1	Schalotte
1 EL	Traubenkernöl (oder Rapsöl)
1 EL	süßer Senf
2 EL	Butter
1,5 EL	Balsamico Essig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

Muffinform

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 25 Minuten weichkochen. Anschließend abgießen und auskühlen lassen.
2. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
3. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.
4. Die Wirsingblätter waschen, jeweils die harte Blattrippe herausschneiden und die Blätter in kochendem Wasser ca. 1 Minuten blanchieren. Dann herausnehmen, trocken tupfen und auf die Größe der Muffinförmchen zurechtschneiden.
5. Die abgekühlten Kartoffeln zerstampfen. Eigelbe unterrühren und mit Salz und Muskatnuss würzen.
6. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
7. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin ca. 2 Minuten anschwitzen. Die Pilze dazugeben und weitere ca. 5 Minuten mitbraten. Dann die Thymianblättchen untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
9. Pro Person 2 Muffinförmchen leicht ölen.
10. Abwechselnd Wirsing, Kartoffelmasse und Pilze hineinschichten. Mit Wirsing abschließen. Restliches Rapsöl darüber träufeln.
11. Die Törtchen im vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen.



12. In der Zwischenzeit die Trauben waschen, abtropfen, je nach Größe halbieren oder vierteln.
13. Die Schalotte schälen und fein schneiden.
14. Öl in einer Pfanne erwärmen und die Schalotten darin ca. 1 Minute anschwitzen.
15. Die Trauben, Senf, Butter und Balsamico zugeben und bei schwacher Hitze alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
16. Die gegarten Törtchen aus den Förmchen heben. Pro Person 2 Törtchen auf einem Teller anrichten. Mit den geschmorten Trauben garnieren und servieren.

Pro Portion: 490 kcal/ 2050 kJ

24 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 40 g Fett