

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, den 22.06.2022

Gefüllte Kartoffeltaschen mit Pfifferlingen und Weinbergpfirsich Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeltaschen

1 kg Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
2 Eier (Größe M)
200 g Mehl
50 g Speisestärke
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
4 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
3 Stiele Petersilie
3 Stiele Basilikum
200 g Frischkäse
(alternativ Frischkäsemenge erhöhen)
100 g Ricotta

Für die Pfifferlinge

250 g Pfifferlinge (klein)
1 Schalotte
2 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Pfirsiche

4 Weinbergpfirsiche
4 TL Honig
1 Stiel Thymian
1 Stiel Rosmarin
1 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl

Für den Salat

8 Kirschtomaten
2 Bund Rauke
4 EL Balsamessig
1 TL Senf, grob
etwas Salz
etwas Pfeffer
6 EL Rapsöl

Zubereitung

- Für die Kartoffeltaschen** Kartoffeln schälen, abbrausen und vierteln. In Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Eier trennen, Eigelbe, Mehl, Stärke, Kartoffelmasse, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig etwa 1 Stunde kühlen. Eiweiß etwas verquirlen.
- Für die Füllung** Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Kräuter mit Ricotta und Frischkäse vermengen und würzen.
- Inzwischen** die Pfirsiche abbrausen, halbieren und entkernen (nach Belieben häuten, siehe Tipp) Thymian und Rosmarin grob zerpfeifen. Pfifferlinge putzen, abbrausen und trockentupfen.



Tomaten abbrausen, trockenreiben und halbieren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Rauke putzen, abbrausen, trockenschütteln.

5. **Kartoffelteig** auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dünn ausrollen und in 8 gleichgroße, rechteckige Stücke teilen. Anschließend die Ricottamasse auf eine Hälfte der Rechtecke streichen, die Ränder dabei freilassen und mit dem Eiweiß bestreichen. Die Rechtecke zuklappen und die Ränder andrücken.

6. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeltaschen darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

7. **Für die Pfifferlinge** Öl im Bratfett erhitzen. Schalotten darin andünsten. Pfifferlinge zugeben und ca. 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

8. **Die Oberfläche der Pfirsiche** mit Honig bestreichen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Pfirsichhälften mit Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und ca. 2-3 Minuten karamellisieren lassen.

9. **Für den Salat** Balsamessig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Mit der Rauke und Tomaten mischen.

Kartoffeltaschen mit Pfirsichen, Pfifferlingen und Salat anrichten und servieren.

Tipp: Pfirsiche am Blütenansatz kreuzweise einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben.

Herausnehmen, kalt abbrausen und die Haut abziehen.