

Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 10.01.2024

Kartoffeltaschen mit Spinat und Frischkäse

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeltaschen

1 kg Kartoffeln, mehligkochend
 etwas Salz
 2 Eier (Größe M)
 200 g Weizenmehl
 100 g Hartweizengrieß, Semola
 50 g Speisestärke
 etwas Pfeffer
 etwas Muskatnuss
 0,5 Bund Petersilie
 300 g Spinat
 200 g Frischkäse
 50 g Bergkäse, gerieben
 4 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl

Für den Salat

2 Kolben Chicorée
 2 Bioorangen
 1 TL Honig
 2 TL Senf
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker
 3 EL Balsamessig, hell oder anderer heller Essig
 4 EL Rapsöl



Zubereitung

1. **Für die Kartoffeltaschen** Kartoffeln schälen, abbrausen und vierteln. In Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 1 Ei trennen.
2. Kartoffeln, 1 Eigelb, 1 Ei, Mehl, Grieß, Stärke, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten. Übriges Eiweiß etwas verquirlen.
3. **Inzwischen für den Salat** Chicorée putzen, abbrausen und in Streifen schneiden (evtl. den harten Strunk entfernen).
4. Orangen abbrausen, trockenreiben und etwas Schale abreiben. Eine Orange halbieren und den Saft auspressen. Die andere Orangen dick schälen, sodass die weiße Haut entfernt wird. Die Filets herausschneiden und halbieren.
5. Orangensaft und Schale, Honig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Öl verquirlen.
6. Dressing mit Chicorée und Orangenfilets mischen und bis zum Servieren ziehen lassen.
7. **Für die Kartoffeltaschen-Füllung** Petersilie und Spinat abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
8. Spinat (nach Belieben) in Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren, herausnehmen, abtropfen lassen und ausdrücken. Alternativ: Spinat einfach nur grob hacken.
9. Spinat, Petersilie, Frischkäse und Bergkäse mischen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Muskat würzen.
10. **Kartoffelteig** auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen und in 8 oder 12 gleichgroße, rechteckige Stücke teilen. Anschließend die Frischkäsemasse auf eine Hälfte der Rechtecke streichen, die Ränder dabei freilassen und mit dem Eiweiß bestreichen. Die Rechtecke zuklappen und die Ränder andrücken.
11. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeltaschen darin nacheinander von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.
12. Salat erneut abschmecken. Mit den Kartoffeltaschen anrichten und servieren.