

Andreas Schweiger Kartoffelklößchen mit Wurzelgemüse

Donnerstag, 13. Januar 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Vegetarisch

Zutaten:

Für die Kartoffelklößchen:

600 g	mehligkochende Kartoffeln
150 g	grobes Meersalz
20 g	Butter
150 g	Weizenmehl, Type 405 oder doppelgriffiges Mehl
4	Eigelb
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskatnuss
etwas	Mehl für das Blech



Für das Wurzelgemüse:

1	rote Zwiebel
1	Pastinake
1	Urkarotte (ersatzweise Möhre)
1	Gelbe Bete
2	Schwarzwurzeln
1 Spritzer	Essig
1	getrocknete Tomate
1	Birne
2 EL	Olivenöl
100 ml	Gemüsebrühe
20 g	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
50 g	Parmesan

Zubereitung:

1. Für die Kartoffelklößchen den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die Kartoffeln gut waschen, mit einem Zahnstocher 2-3 mal einpieksen.
3. 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).
4. Die gegarten Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann pellen.
5. Die Butter in einem kleinen Topf leicht bräunen.
6. 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.

7. 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.
8. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.
9. 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.
10. Für das Wurzelgemüse die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Pastinake, Urkarotte und Gelbe Bete waschen, putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
11. Schwarzwurzeln waschen, schälen und in dünne leicht schräge Scheiben schneiden. Dann in eine Schüssel mit Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.
12. Die getrocknete Tomate fein würfeln.
13. Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
14. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Pastinake, Urkarotte, Gelbe Bete und abgetropfte Schwarzwurzelscheiben dazugeben und 5 Minuten mitdünsten.
15. Die Brühe angießen und aufkochen.
16. Die Kartoffelklößchen dazugeben und weitere 2 Minuten garen.
17. Die Tomate und die Birne dazugeben und 1 Minute mit garen.
18. Zuletzt die Butter untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
19. Den Parmesan zu Spänen hobeln.
20. Die Kartoffelklößchen mit dem Wurzelgemüse auf vorgewärmte Teller verteilen und mit den Parmesanspänen garnieren.

Pro Portion: 700 kcal/ 2930 kJ
76 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 36 g Fett