



Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 19.12.2017

Überbackene Kartoffel-Grünkohl-Schnecken

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Kartoffelteig

800 g Kartoffeln, mehligkochend
Salz
100 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
4 Eier (Größe M)
Muskat
250 ml Milch
Pfeffer

Für die Füllung

300 g Grünkohl
2 Schalotten
1 Apfel (z. B. Boskop)
2 EL Olivenöl
2 Pimentkörner
2 Wacholderkörner
Salz
Pfeffer
100 g Sahne
2 EL Röstzwiebeln (gekauft oder selbstgemacht)

Für den Salat

1 Bund Rauke
2 EL Kürbiskerne
1 TL Honig
1 TL Senf
4 EL heller Balsamessig
Salz
Pfeffer
4 EL Olivenöl
4 EL Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Am Vortag Kartoffeln abbrausen und mit Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Abgießen, ausdämpfen lassen. Die Schalen abziehen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und über Nacht abkühlen lassen.
2. Kartoffelmasse Mehl, Grieß, 2 Eiern, Salz und Muskat zu einem geschmeidigen Teig verkneten (falls der Teig zu cremig bleibt, evtl. noch Mehl zugeben). Teig abdecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
3. Inzwischen den Grünkohl putzen, abbrausen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfel abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen und würfeln.
4. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Grünkohl und Apfel zugeben und ebenfalls andünsten. Piment- und Wacholderkörner andrücken. Mit dem Lorbeerblatt zum Grünkohl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne zugeben. Alles zusammen ca. 15 Minuten schmoren, dabei die Flüssigkeit fast vollständig einköcheln lassen. Anschließend abtropfen (die Flüssigkeit auffangen) und etwas abkühlen lassen.

5. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 50 cm x 30 cm) ausrollen.
6. Die Kohlmischung darauf verteilen, dabei einen Rand (ca. 1 cm) frei lassen. Röstzwiebeln darüber streuen.
7. Die Rolle von der kurzen Seite aufrollen und in ca. 2-3 cm dicke Stücke schneiden. Eine ofenfeste Form (oder mehrere kleine Formen) einfetten.
8. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffelschnecken mit der Schnittfläche nach oben, in die Form setzen. Milch und übrige Eier verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten goldbraun backen (evtl. die ersten 15 Minuten mit Backpapier abdecken).
9. In der Zwischenzeit für den Salat die Rauke putzen, abbrausen und trockenschütteln. Rauke evtl. in mundgerechte Stücke zupfen.
10. Kürbiskerne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Honig, Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Oliven- und Kürbiskernöl zu einem cremigen Dressing verrühren. Kurz vor dem Servieren mit der Rauke mischen.
11. Kartoffelschnecken aus dem Ofen nehmen, mit dem Salat und Kürbiskernen anrichten.