

Rezepte Kartoffelabend

1. Gang

Samosas mit würziger Kartoffelfüllung, Mangochutney an Asiasalat

Rezept für 16 Samosas:

500g Kartoffel vorwiegend festkochend

4 St. Knoblauchzehen

350g Mehl

1 ½ Tl Salz

60g Butter weich

Öl zum frittieren

10g Chilisoße süß-sauer

4 El Öl

½ Tl Kreuzkümmel zerdrückt

½ Tl Kardamom zerdrückt

½ Tl Kurkuma

1 Tl Salz

125g Erbsen frisch oder gefroren

6 El frischer Koriander gehackt



Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Salz, Butter und 135ml heißes Wasser in eine Schüssel geben und vorsichtig alles zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten kühl stellen.

Die Kartoffel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen werden geschält und klein geschnitten.

Für die Füllung wird das Öl in einer Pfanne erhitzt und die Kreuzkümmel- und Kardamomsamen darin geschwenkt bis sie zu duften anfangen. Kartoffel und Knoblauch hinzugeben und einige Minuten mit schwenken. Kurkuma, Salz, Erbsen und 75ml Wasser dazu geben. Zugedeckt 10 min köcheln lassen bis die Kartoffel und Erbsen gar sind. Zum Schluss den Koriander unterrühren und alles auskühlen lassen.

Den Teig in acht gleich große Teile teilen und jeweils zu einer runden Platte ausrollen (ca. 18cm). Die Kreise halbieren und aus jeder Hälfte eine Tüte formen. Die zwei Schnittkanten anfeuchten und fest zusammendrücken. In jede Tüte 1 El Füllung geben, die oberen Ränder anfeuchten und ebenfalls fest zusammendrücken.

Je 4 Samosas gleichzeitig in reichlich heißem Öl in einer tiefen Pfanne oder Fritteuse 3-4 Minuten goldbraun ausbacken, nach der halben Backzeit wenden. Zum Schluss auf einem Küchenpapier geben.

Guten Appetit!

Mango Chutney Rezept

375g Mangofruchtfleisch

150ml weißer Balsamicoessig

100ml Wasser

100g Rohrzucker

1Tl Salz

½Tl Kurkuma

Etwas Chilliflocken

1El Öl

1Tl braune Senfkörner

Zubereitung:

Das Fruchtfleisch der Mango in Würfel schneiden. Die Würfel mit Essig, Wasser, Rohrzucker, Salz, Kurkuma und Chili (je nach Geschmack) in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. 20 Minuten auf kleiner Stufe gar köcheln lassen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Senfkörner kurz anrösten. Die Körner zu dem Chutney geben. Die Masse noch 5 Minuten köcheln lassen. Nun kann man alles Abschmecken und Abfüllen. Das Chutney lässt sich auch hervorragend in Schraubgläser konservieren.

2. Gang

Kartoffel- Kokossuppe mit Pistazien-Crunch und Garnelen

Rezept für 4 Personen:

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend

1 St. Ingwer (ca. 10g)

4 Knoblauchzehen

(2 davon für die Garnelen zum Anbraten)

Olivenöl

1 Dose Kokosmilch

Reiswein

4 St. Limettenblätter

1 El Gewürzpaste

20 g Pistazienkerne

1 TL Kapern

1 Schalotte

1 Bio Zitrone

200 ml Wasser

8 Garnelen

Salz & Pfeffer

Holzspieße



Zubereitung:

Den Ingwer und die Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und Ingwer und Knoblauch darin andünsten.

Die Kartoffelwürfel hinzugeben und kurz mitdünsten. Alles mit Reiswein ablöschen und mit 200 ml Wasser und der Kokosmilch aufgießen. Die Gewürzpaste und die Limettenblätter hineingeben und ca. 15 Minuten garkochen.

Für das Pistazien-Crunch die Pistazien und Kapern in einen Mixer geben. Die Schalotte schälen und grob würfeln. Die Bio Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale mit einer Reibe abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten mit etwas Olivenöl in den Mixer geben und alles kurz mixen.

Die Garnelen, waschen und in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben. 2 Knoblauchzehen andrücken und ebenfalls dazu. Nun die Garnelen kurz anschwitzen und dabei die Pfanne immer wieder schwenken. Zum Schluss die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Küchenpapier legen. Die Holzspieße mit den Garnelen bestücken. Zum Schluss kann man Kartoffelsuppe pürieren und abschmecken. Nun kann man die Suppe anrichten und genießen.

Guten Appetit!

3. Gang

Miniatur Spiegelei auf Tiroler Gröstl

Rezept für 4 Personen:

500g festkochende Kartoffel,
gekocht und gepellt

150g Speck

150g gekochtes Rindfleisch

1St. Zwiebel

1Tl Salz

Kümmel

Schnittlauch

2 El Butter

12St Wachteleier



Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Rindfleisch und den Speck in Würfel schneiden.

Eine Pfanne mit 1El Butter erhitzen und Zwiebel, Rindfleisch und Speck anrösten.

Die Kartoffel in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben, alles gemeinsam gut anrösten und mit Salz und Kümmel abschmecken.

Eine zweite Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und die Spiegeleier darin heraus braten.

Den Schnittlauch klein schneiden.

Nun kann man alles anrichten und den Schnittlauch darüber streuen.

Guten Appetit!

4. Gang

Kürbisgnocchi auf Pilzragout



Rezept für 5 Personen:

600g Kürbis

300g Kartoffel mehlig

250g Weizenmehl

1 Ei

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

600g Pilze (Champions, Pfifferlinge...)

1St. Zwiebel

3El Butter

100ml Gemüsebrühe

200ml Sahne

2cl Sherry

2El Petersilie

2El Schnittlauch

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen und in schmale Streifen schneiden. Die Kürbisstreifen in einem Topf 15 Minuten dämpfen.

Die Kartoffel waschen und 20-30 Minuten je nach Größe dämpfen.

Die noch heißen Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Den Kürbis ebenfalls durch die Kartoffelpresse drücken und alles abkühlen lassen. Zur abgekühlten Kartoffel-Kürbismasse Mehl, Ei, 1Tl Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und mit dem Knethaken gut vermengen. Ist der Teig noch zu klebrig kann man noch etwas Mehl hinzugeben. Nun den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der zwischen Zeit kann man die Pilze putzen und schneiden, so wie die Zwiebel und die Kräuter.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu einer 2cm dicken Rolle formen und mit dem Messer 2cm lange Stücke abschneiden. Die Gnocchi können mit einer Gabel eingedrückt werden so entsteht das typische Gnocchi Muster.

Einen großen Kochtopf mit Salzwasser zum Kochen aufsetzen.

In der Zwischenzeit kann man in einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die Zwiebel und die Pilze andünsten. Mit der Gemüsebrühe und der Sahne aufgießen und zum kochen bringen.

Die Gnocchi in dem Kochenden Salzwasser 4 Minuten köcheln lassen und abseihen.

Die Pilzpfanne mit dem Sherry ablöschen und alles mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie abschmecken. Gnocchi mit dem Pilzragout servieren.

Guten Appetit!

5. Gang

Garlic smashed Potatoes auf Roastbeef dazu Remoulade

Rezept für 5 Personen:

5 mittelgroße Kartoffel festkochend

60g Butter

2 Knoblauchzehen gepresst

Einige Blätter Thymian

Salz

Pfeffer

50g Parmesan

800-1000g Roastbeef

Öl



Zubereitung:

Die Kartoffel waschen und in einem Topf ca. 20 Minuten dämpfen bis sie weich sind. Das Roastbeef in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und anschließend bei niedrigster Hitze 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Butter schmelzen und mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Thymian vermischen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffel auf das Blech legen und mit einem Fleischklopfer platt klopfen. Den Knoblauch-Thymianbutter auf die Kartoffel verteilen, zuletzt den Parmesan darüber reiben. Die Kartoffel im Backofen für 15 Minuten knusprig backen.

Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und in feine Scheiben schneiden.

Zum Schluss kann man alles auf einem Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Remoulade

Rezept für 5 Personen:

1 Ei

1,5Tl Senf mittelscharf

0,5St Zitrone-Saft

250ml Sonnenblumenöl

1 Gewürzgurke

2El Kapern

1 Ei hart gekocht

Petersilie gehackt

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

Zubereitung:

Das gekochte Ei und die Essiggurke in kleine Würfel schneiden und die Kapern klein hacken.

Das Ei mit, Senf und Zitrone in einem hohen Messbecher geben und mit einem Pürierstab mixen. Unter ständigem mixen kann man nun das Öl langsam zugießen bis die Masse emulgiert. Zur Mayonnaise mischt man die Essiggurke, Kapern, das gekochte Ei und die Kräuter. Mit Salz und Pfeffer und etwas Zucker wird abgeschmeckt.

6. Gang

Zwetschgenknödel mit Vanilleeis

Rezept für 15 Stück:

450g Kartoffel mehlig kochend

200g Weizenmehl Typ 1050

60g Butter

1 Ei

Salz

15St. Zwetschgen

15St. Würfelzucker

Amaretto

80g Semmelbrösel

50g Zucker

Zimt



Zubereitung:

Die Kartoffel waschen und 20 Minuten dämpfen. Dann pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen. Die Kartoffel mit Mehl 1El Butter, Ei und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 15 gleich große Stücke teilen.

Die Zwetschgen waschen und entkernen. In jede Zwetschge ein Stück Würfelzucker geben und diesen mit Amaretto tränken. Die Teigstücke flach drücken, je 1 Zwetschge damit umwickeln und den Teig zu einer Kugel formen.

Wasser in einem Topf aufkochen. Die Knödel darin bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz abtropfen lassen.

Inzwischen die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Die Knödel zu den Semmelbrösel geben und rundherum 2-3 Minuten braten. Nach Geschmack mit Zucker und Zimt bestreuen und servieren.

Guten Appetit!