

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Erdäpfel-Kräuterpalatschinken mit Bergkäse und Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl

Köchin: Lydia Schrempf

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kräuterpalatschinken

- 120 g Mehl (glatt)
- ¼ l Milch
- 2 Eier
- Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Schnittlauch
- 1 TL gehackter Liebstöckel
- Butter zum Backen
- 200 g geriebener Bergkäse zum Überbacken

Für die Fülle

- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 150 g geriebener Bergkäse (oder Steirerkäse)
- 250 g Topfen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Sauerrahm
- Butter zum Anbraten

Für den Salat

- 60 ml Kürbiskernöl
- 30 ml Wasser
- 30 ml Apfelessig
- 2 TL Honig (oder Apfelsaft)
- 2 TL körniger Senf
- Salz
- Pfeffer
- 200 g gemischte Blattsalate
- 50 g Kürbiskerne
- 4 Cocktailtomaten
- 4 Salatgurkenscheiben

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Kräuterpalatschinken zuerst das Mehl, die Milch, die Eier, das Backpulver, eine Prise Salz, den Majoran, die gehackte Petersilie, den feingeschnittenen Schnittlauch und den gehackten Liebstöckel in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem geschmeidigen Teig verrühren und anschließend in etwas Butter in einer beschichteten Pfanne dünne Palatschinken ausbacken.

2. Für die Fülle die Kartoffeln in einem Topf in gesalzenem Wasser weichkochen, danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Dann den geriebenen Bergkäse gemeinsam mit dem Topfen unter die Kartoffeln mischen. Die Zwiebel schälen, feinschneiden und in einer Pfanne in etwas Butter goldbraun anrösten. Die Zwiebeln danach zur Käse-Kartoffel-Mischung geben und mit dem feingeschnittenen Schnittlauch, etwas Salz und Pfeffer sowie etwas Sauerrahm zu einer cremigen Masse rühren.

3. Nun die gebackenen Palatschinken mit der Erdäpfel-Masse füllen, einrollen, halbieren und in eine feuerfeste Form legen. Den geriebenen Bergkäse darüber streuen und 10-15 Minuten bei 180° C Umluft im Rohr backen.

4. In der Zwischenzeit das Salat-Dressing zubereiten. Hierfür das Kürbiskernöl mit dem Wasser, dem Apfelessig, dem Honig, dem körnigen Senf sowie etwas Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Die gewaschenen, trocken getupften Blattsalate in Schüsseln füllen, mit dem Dressing marinieren den mit den geviertelten Cocktailtomaten, den Gurkenscheiben und den Kürbiskernen garnieren.

Tipp: Um die Gurkenscheiben dekorativ zu gestalten, kann man das Kerngehäuse mit einem kleinen Keksausstecher in Herz- oder Sternform entfernen.

5. Zum Schluss die überbackenen Kräuterpalatschinken aus dem Rohr nehmen, auf einem flachen Teller anrichten und mit frischem Schnittlauch garnieren. Den Salat dazu servieren.