Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker

Kartoffelpolster / Parmesan / Braune Butter

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten
(4 Personen)

Für den Kartoffelpolster-Teig

- 300 g glattes Mehl
- 150 g Sauerrahm
- 100 g Butter
- 1 EL Essig (Weißwein oder Apfel)
- Salz

Für die Kartoffelpolster-Fülle

- 300 g gekochte, gepresste Kartoffeln
- 100 g Topfen
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 Bund frischer Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Für die Beilage

- eine Handvoll grüner Salat
- Essig nach Belieben
- neutrales Pflanzenöl
- ½ Stange Frühlingszwiebel
- Salz

Für die Garnitur

- 100 g Braune Butter (Butter erhitzen, bis die enthaltene Molke leicht bräunt)
- geriebener Parmesan
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Kartoffelpolster-Teig das Mehl, den Sauerrahm, die Butter, den Essig und eine Prise Salz in einer Schüssel in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer zu einem glatten Teig kneten und diesen anschließend in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

2. Für die Kartoffelpolster-Fülle die gekochten, gepressten Kartoffeln, den Topfen, den geriebenen Parmesan und den feingeschnittenen Schnittlauch in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Danach die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

3. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz etwa 3 mm dick ausrollen und in Rechtecke (6x10 cm) schneiden. Die Ränder der Rechtecke mit Wasser bestreichen, etwas von der Fülle draufspritzen und dann wie ein Bonbon einrollen. Die beiden Enden mit einer Gabel andrücken. Nun die Kartoffelpolster in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, auf mittlerer Hitze zurückschalten und für zirka 10 Minuten leicht simmern lassen.

4. Für die Beilage den grünen Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Dann mit etwas Essig, neutralem Pflanzenöl und einer Prise Salz marinieren. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und darüber geben.

5. Zum Schluss die gekochten Kartoffelpolster auf einem flachen Teller anrichten, mit Brauner Butter übergießen und mit frischem, feingeschnittenem Schnittlauch und geriebenem Parmesan bestreuen. Der grüne Salat rundet das Gericht ab.

Quelle: ORF extra