

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Knusprige Kartoffel im Tempurateig mit Schafskäse und Spinat

Koch: Johann Egger

Zutaten

(4 Personen)

Für den Tempurateig

- 75 g Maisstärke
- 75 g Mehl (glatt)
- 3 Msp. Backpulver
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 200 ml Mineralwasser
- 2 Sahnepatronen
- 1 Siphonflasche

Für die Kartoffeln

- 250 g Kartoffeln (kleine Kartoffeln mit dünner Schale)
- 1 Rosmarinzweig
- Salz
- 1 Parisienne Ausstecher
- Holzspieße
- Mehl (glatt) zum Mehlieren
- 250 g Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Quelle: ORF extra

Für die Fülle der Kartoffeln

- 200 g Babyspinat
- 10 g getrocknete Tomaten
- 50 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 50 g Schafskäse oder Ziegenkäse
- frischer Majoran
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** Für die knusprigen Kartoffeln zuerst die rohen Kartoffeln waschen und in der Schale gemeinsam mit einem Rosmarinzweig in Salzwasser weichkochen.
- 2.** Für den Tempurateig das Mehl mit der Maisstärke, dem Backpulver, einem Ei, etwas Salz und Mineralwasser vermengen und gut durchrühren. Anschließend die Teigmasse in eine Siphonflasche geben und mit 2 Sahnepatronen versehen. Wichtig ist, die Masse danach sehr gut durchkühlen zu lassen.
- 3.** Für die Fülle die Schalotten, die getrockneten Tomaten und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter in einer großen Pfanne anschwitzen. Dann ein Drittel vom Babyspinat dazugeben, bis dieser zusammenfällt. Die Masse abkühlen lassen, den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und unterrühren. Danach alles mit etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
- 4.** Nun die gekochten, abgekühlten Kartoffeln mit einem Parisienne Ausstecher aushöhlen. Vorsicht, die Kartoffeln sollten möglichst ganz bleiben. Die Kartoffeln zum Füllen bereitstellen und die Reste zerstampfen und mit etwas feingeschnittenem Schnittlauch und Majoran zur Spinatschafkäsemasse geben. Dann die Kartoffeln mit einem Teil der Masse befüllen und kurz kaltstellen. Den restlichen Blattspinat in die übrige Masse untermengen.

5. Die Siphonflasche mit dem Tempurateig aus dem Kühlschrank nehmen und in ein hohes Gefäß hinein dressieren. Dann das Sonnenblumenöl erhitzen und währenddessen die Kartoffeln aus dem Kühlschrank nehmen. Diese auf einen Holzspieß geben, durch den luftigen Tempurateig ziehen und gleich ins heiße Öl geben, um sie goldbraun auszubacken.

6. Zum Schluss die übrige Blattspinat-Schafskäse-Fülle auf vier tiefe Teller aufteilen. Dann je eine gebackene Kartoffel darauf anrichten, servieren und genießen.