



Kartoffelknödel mit geselchtem Tofu und Erbsen

Koch: Jonathan Wittenbrink

Zutaten

Knödelteig:

250 g mehliges Kartoffeln

25g weiche vegane Butter o

40 g Kartoffelmehl

Salz

eine Prise Muskat, Cayenne

Füllung:

125g geselchter Tofu, fein geschnitten

1 Zwiebel gelb, fein gewürfelt

1 Zehe Knoblauch, fein gewürfelt

100g vegane Butter oder Sonnenblumenöl

Majoranblätter frisch, gehackt

Zum Abschmecken: Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer, alter Balsamico Essig

Zusätzlich:

100g geschälte und blanchierte Knack- oder Zuckererbsen

100g Eierschwammerl oder alternativ andere Pilze wie Wiesenchampignons oder Morcheln

1 Schalotte, fein gewürfelt

1 Zehe Knoblauch, fein gewürfelt

Saft und Schale von einer Zitrone

1EL Sonnenblumenöl

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Salz, schwarzer Pfeffer
Petersilie, Salbei

Zum Anrichten:
Veilchen
Erbsenkresse
Radieschen

Zubereitung:

Für den Knödelteig:

Die Kartoffeln auf einem Blech auf einer Schicht grob salzen und für ca. 40 Minuten bei 160 Grad garen.

Die Kartoffeln schälen und noch heiß zwei Mal durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Aufpassen, dass man den Kartoffelteig nicht zu lang knetet, sonst wird er gummig.

Für die Fülle:

Den Tofu gemeinsam mit den Zwiebeln und dem Knoblauch langsam in der Butter bei niedriger Hitze anschmoren. Ca. 15 Minuten schmoren lassen.

Nun die Masse in ein Sieb schütten und das Fett abtropfen lassen; das abgetropfte Fett aufheben. Die Tofu-Mischung fein hacken, den Majoran hinzugeben und abschmecken.

Ein wenig von dem abgetropften Fett hinzugeben, sodass die Tofu-Füllung sich formen lässt und nicht komplett bröselig ist.

Nun die Fülle in kleine ca. 2cm kleine Kügelchen formen.

Den Kartoffelteig in ca 15g große Stücke teilen und die Tofufüllung darin einpacken und zu kleinen Knödeln formen.

In einem kleinen Dämpfkorb für ca. 12 Minuten dämpfen.

Anschließend:

Den Salbei bei geringer Hitze in Sonnenblumenöl langsam knusprig braten. Den Salbei rausnehmen und in dem Öl jetzt die Eierschwammerl langsam anbraten.

Eierschwammerl sobald sie in der Pfanne sind salzen.

Die Erbsen mit ein bisschen von der Butter, die vom Tofu anbraten übergeblieben ist, vermengen und kräftig abflämmen.

Die abgeflämmten Erbsen zu den Eierschwammerln in die Pfanne geben. Schalotten, restliche Tofubutter und Knoblauch hinzugeben und durchschwenken.

Mit der Zitrone und den Gewürzen abschmecken.

Anrichten:

Knödel auf einem Teller anrichten und den Kräutern und Blüten garnieren.