

Jacqueline Amrifallah
Gewürzkürbis im Kartoffelteig

Mittwoch, 20. Dezember 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Vegetarisch, Asia & Weltküche

Zutaten:

1	kleiner Butternutkürbis
1	kleiner Hokkaidokürbis
etwas	Salz
1	Lorbeerblatt
2	Pimentkörner
1	Zwiebel
3 EL	Butterschmalz
etwas	Kreuzkümmel
etwas	Kurkuma
1	Knoblauchzehe
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	gemahlener Anis
etwas	Tandoorigewürz (indische Würzmischung)
1,2 kg	mehligkochende Kartoffeln
250 ml	Frittieröl
3 EL	Kürbiskerne
3 EL	Macadamianüsse
3	Eier
3 EL	Butter
etwas	Kartoffelstärke
2 TL	Kürbiskernöl

Zubereitung:

1. Butternut-Kürbis schälen, Kerne und weiches Inneres großzügig entfernen.
2. Hokkaidokürbis waschen, trocken reiben, ebenfalls Kerne und weiches Inneres entfernen.
3. Ausgelöste Kürbiskerne und Inneres in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken. Salz, Lorbeerblatt und Piment zugeben und ca. 10 Minuten sacht köcheln lassen.
4. Aus dem Kürbisfruchtfleisch mit Kugelausstechern jeweils einige Kugeln in verschiedenen Größen ausstechen, beiseitelegen.
5. Gesamtes übriges Kürbisfleisch würfeln.
6. Zwiebel schälen und würfeln. In 1 EL Butterschmalz anbraten. Kürbisstücke zugeben und mit anbraten. Mit Salz, Kreuzkümmel und Kurkuma würzen. Die Knoblauchzehe schälen und zugeben.
7. Kürbisfond durch ein Sieb passieren. Die Kürbisstücke mit dem Fond ablöschen und sacht weich garen.
8. Kürbisstücke dann in einem Sieb abtropfen lassen, Kochfond auffangen. Kürbis fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Anis, Tandoori, Kreuzkümmel und Kurkuma abschmecken.
9. Die vorbereiteten Kürbiskugeln im Kürbisfond weich kochen.
10. Inzwischen die Kartoffeln schälen und waschen.
11. Kartoffeln, bis auf eine große Kartoffel, in Salzwasser sehr weich kochen
12. Übrige Kartoffel zu einem Viereck oder Zylinder zurechtschneiden und in feinen Scheiben direkt in kaltes Wasser hobeln.
13. Kartoffelscheiben auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Zusätzlich trocken tupfen.
14. Frittieröl erhitzen. Die Kartoffelscheibchen darin knusprig ausbacken.
15. Kartoffelscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann mit Salz und Gewürzen bestreuen.
16. Kürbiskerne und Macadamianüsse hacken, bzw. fein hobeln.

17. Gegarte Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
18. 2 Eier, 1 EL Butter und so viel Kartoffelstärke unterkneten, dass ein glatter formbarer Teig entsteht. Mit Salz, Tandooripulver und Anis würzen.
19. Den Kartoffelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
20. Teig in Vierecke (ca. 8–10 cm) schneiden oder Kreise (Ø 8 cm) ausstechen. Ränder dünn mit übrigem verquirltem Ei bestreichen.
21. Jeweils einen Löffel Kürbispüree mittig auf den Teig geben.
22. Hälfte Kürbiskerne und Macadamianüsse drauf verteilen.
23. Mit passenden Teigstücken bedecken, die Ränder fest zusammen drücken.
24. Rest Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeltaschen darin von beiden Seiten goldbraun braten.
25. Kürbiskugeln abtropfen lassen, Kochfond auffangen.
26. Das restliche Kürbispüree, Kürbiskernöl, übrige Butter und etwas Kürbiskochfond zu einer cremigen Sauce pürieren, abschmecken.
27. Kartoffel-Täschchen, Kürbisperlen, übrige Macadamianüsse und Kürbiskerne auf Tellern anrichten. Die Sauce dazu reichen.

Pro Portion: 770 kcal / 3208 kJ
88 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 36 g Fett