

Jacqueline Amirfallah Schwarzwurzeln mit Kartoffelplätzchen

Mittwoch, 26. Januar 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Vegetarisch

Zutaten:

Für die Kartoffelplätzchen

800 g Kartoffeln
etwas Salz
40 g Walnuskerne
1/2 Bund Majoran
2 EL Kartoffelstärke
2 Eier
etwas Mehl zum Ausrollen
3 EL Butterschmalz

Für das Gemüse

1 Spritzer Essig
800 g Schwarzwurzeln
1 Lauchstange
1 Zwiebel
4 EL Butter
etwas Salz
250 g Sahne
etwas Zucker
etwas Kreuzkümmel, gemahlen
8 Datteln (z.B. Sorte Medjool)



Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, etwa 1/2 TL Salz zugeben und die Kartoffeln ca. 25 Minuten weich kochen.
2. In der Zwischenzeit die Walnüsse grob hacken.
3. Majoran abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
4. Für die Schwarzwurzeln eine große Schüssel mit kaltem Wasser und einem Spritzer Essig bereitstellen.
5. Die Schwarzwurzeln waschen, schälen und direkt in Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Dann die Schwarzwurzeln in ca. 7 cm lange Stücke schneiden, diese der Länge nach vierteln und wieder ins Essigwasser geben.
6. Lauch putzen, der Länge nach aufschneiden, gut waschen und abtropfen lassen, dann in Rauten schneiden.
7. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

8. In einer großen Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.
9. Die Schwarzwurzeln abspülen, abtropfen, mit in die Pfanne geben, kurz mitbraten.
10. Schwarzwurzeln mit Salz würzen, mit Sahne ablöschen und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Schwarzwurzeln weich, aber mit noch leichtem Biss gegart sind.
11. In einer weiteren Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Lauchstücke darin anschwitzen, mit Salz, einer Prise Zucker und Kreuzkümmel würzen.
12. Die Datteln klein schneiden und zu den Schwarzwurzeln geben.
13. Die gegarten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken.
14. Zu den gepressten Kartoffeln eine Prise Salz, die Kartoffelstärke und die Eier geben und alles zu einem glatten Kartoffelteig vermischen. Die Walnüsse und den gehackten Majoran unter den Teig mischen.
15. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und daraus Kreise ausstechen. Oder zu einer etwa 6 mm dicken Rolle ausrollen und davon 2 mm dicke Scheiben abschneiden.
16. In einer Pfanne portionsweise das Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten goldbraun braten.
17. Schwarzwurzeln in Sauce, gebratenen Lauch und die Kartoffelplätzchen anrichten.

Pro Portion: 1010 kcal/ 4205 kJ
65 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 78 g Fett