

Gefüllte Kartoffeltaschen mit Ziegenfrischkäse

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

4 Portionen

Für den Teig:

300 g mehlig kochende Kartoffeln

Salz

1 Eigelb

1 EL zerlassene Butter

100 g Weizenmehl

1 Msp. geriebene Muskatnuss

Für die Füllung:

100 g Ziegenfrischkäse

50 g frisch geriebener Bergkäse

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

Für die Balsamicobutter:

2 Schalotten, fein gehackt

125 g Butter

2 EL Aceto balsamico

60 g frisch geriebener Parmesan

300 g Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Dann noch warm durch die Kartoffelpresse drücken, mit 1 Eigelb und 1 EL zerlassener Butter vermischen und auskühlen lassen. Anschließend 100 g Mehl, die Muskatnuss und 1 Prise Salz unter die Kartoffelmasse kneten.

Für die Füllung 100 g Ziegenfrischkäse mit 50 g geriebenem Bergkäse und 1 EL Petersilie vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in zwei gleich große Teigplatten ausrollen. Auf eine Teigplatte die Füllung in kleinen Häufchen und gleichmäßigen Reihen setzen. Die zweite Teigplatte darauflegen und beide Platten rund um die Häufchen mit den Fingerspitzen aufeinanderdrücken. Mit einem quadratischen Förmchen Teigtaschen ausstechen.

2 Schalotten mit 125 g Butter braun werden lassen. Mit 2 EL Balsamico abschmecken und warm halten.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeltaschen hineingeben. Im siedenden Wasser 2–3 Minuten gar ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf 4 Teller verteilen. Die Balsamicobutter darübergeben, mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.