

Rezepte zur Sendung Kartoffelgerichte

vom 19.02.2015

echt gut!
Klink & Nett

Kartoffelaufbau mit gehacktem Schweinefilet für 2 Personen

Für das Kartoffelpüree

400 g Kartoffeln, mehlig
kochend
etwas Salz
ca. 150 ml Milch
30 g braune Butter (nicht
zerlassene sondern
wirklich braune Butter)
etwas Pfeffer, Muskat



Für die Fleischfüllung

2 Zwiebel
1 kl. Stange Lauch
50 g durchwachsener Speck
200 g Schweinefilet
3 EL Butter
etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Majoran, getrocknet
ca. 150 ml Fleischbrühe

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen.

Den Topf mit Inhalt solange gut durchschütteln bis die Kartoffeln zerfallen sind und sich viel weißer Kartoffelflaum gebildet hat.

Die Milch separat zum Kochen bringen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu geben und mit dem Schneebesen alles durchschlagen. Flüssige Butter unterarbeiten, mit Pfeffer, Muskat würzen und evtl. mit Salz nachwürzen

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln. Schweinefilet mit einem Messer grob hacken. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldgelb anschwitzen. Die Hälfte davon aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Zu den restlichen Zwiebeln in der Pfanne Speck und Lauch geben und anschwitzen.

Gehacktes Fleisch zugeben, gut unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und mit Fleischbrühe ablöschen. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann abschmecken.

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit zwei Metallringe von ca. 12 cm Durchmesser mit Butter ausfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Abwechselnd Püree und Fleischmasse in die Ringe einschichten. Mit Fleischmasse abschließen, darauf die zurückbehaltenen gebratenen Zwiebeln verteilen.

Wer weniger Zwiebeln verwenden möchte, schließt mit Kartoffelpüree ab macht mit einem Löffelrücken eine kleine Mulde und legt etwas Butter darein, die dann im Ofen zergeht und bräunt.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten fertig garen.

Die Ringe mit einer Palette auf die Teller setzen, den Ring vorsichtig abziehen und servieren.

Dazu passt Kopf- oder Feldsalat

Pfälzer Grumbeerpannekuche Für 4 Personen

Zutaten:

1 Kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 Eier
3 EL Mehl
Salz
Pfeffer
Muskat



Für die herzhafte Variante

Ca. 150g Pilze
50g gewürfelten, geräucherten Speck

Für die süße Variante

1 Apfel
2 Birnen
etwas frischer Ingwer
ein Stück Zimtstange
1/2 ausgekratzte Vanilleschote
1-2 EL Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in eine Schüssel reiben.
Die Kartoffelflüssigkeit weggießen.
2 große Zwiebeln schälen und zu den Kartoffeln reiben.

Die Kartoffelmasse mit 4 Eiern und 3 EL Mehl verrühren.
Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Mit einer Schöpfkelle portionsweise von der Kartoffelmasse nehmen und in das heiße Fett geben, etwas flachdrücken und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Für die herzhafte Variante die Pilze säubern, in Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Für die süße Variante der Grumbeerepannekuchen den Zucker in einem Topf schmelzen und 2 Birnen (geschält und gewürfelt) sowie 1 Apfel (geschält und gewürfelt) hinzugeben. Mit Birnen oder Apfelsaft kurz ablöschen.
1/2 ausgekratzte Vanilleschote mit dem Mark sowie 1 Prise Zimt dazugeben und köcheln lassen (Deckel drauf).
Zum Schluss mit einem Zauberstab grob durch mixen, so dass noch ein paar Stückchen übrig sind und der Rest fein püriert ist.