

Kartoffelteigtaschen mit Golden Delicious und Balsamessigbutter

Zutaten für 6 Personen

Für die Kartoffelteigtaschen

400 gr geschälte mehligte Kartoffel

60 gr temperierte Butter

2 Eidotter

70 gr Mehl

50 gr Hartweizenmehl

Für die Fülle

2 Golden Delicious

10 gr Speck in kleinste Würfel

50 gr Topfen oder Quark

Für die Balsamessigbutter

2 Schalotten, fein geschnitten

4 EL guten Balsamessig

Parmesankäse



Vorbereitung des Kartoffelteigs

1. Die Kartoffeln halbieren und in weniger Wasser die Kartoffel reichlich gesalzen und zugedeckt weichkochen. Idealerweise sollte das Wasser am Ende der Garzeit aufgekocht sein, ansonsten abschütten und die Kartoffel noch einmal trocken dämpfen lassen.
2. Durch ein Flotte Lotte oder durch eine Kartoffelpresse auf eine Tischplatte (wenn möglich Marmor) passieren.
3. Die 2 Eigelb mit dem Butter verrühren und zur Kartoffelmasse geben. Das Mehl und das Hartweizenmehl dazugeben und alles zusammen schnell und kurz zu einem Teig kneten.

Für die Fülle

4. Die Golden Delicious ohne zu schälen in kleinste Würfel schneiden. Den Speck in einem Topf (mit wenig oder ohne Butter) schnell und kurz anrösten. Die Äpfel dazugeben und für ca. 20 Sekunden mitrösten. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Den Topfen dazugeben, leicht pfeffern und gut verrühren.

Fertigstellung der Taschen

5. Den Kartoffelteig auf einem guten gemehltem Tisch (wenn möglich Marmor), ca. ½ cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher von 5 – 7 cm, runde Kreise ausstechen. Mit einem Teelöffel jeweils ca. 10 gr. von der Fülle draufgeben und zu Halbmonden formen. Gut zusammendrücken und nach Fertigstellung der Kartoffeltaschen, diese bis zum Gebrauch kühlstellen.

Für die Balsamessigbutter

6. Die Schalotten in bisschen Butter kurz rösten. Die restliche Butter dazugeben und braun werden lassen. Zum Schluss den Balsamessig dazu geben. Vorsichtig!

Fertigstellung

7. Die Kartoffelteigtaschen in reichlich kochendem Salzwasser kochen bis sie nach oben steigen.
8. Auf Tellern verteilen, die Balsamessigbutter darüber geben und reichlich Parmesan darüber hobeln.