

Maultaschen und Kartoffeln mit Kräutern und Gemüse

Für 4 Personen

Pellkartoffeln:

2 L Wasser	40 g Salz	1 kg festk. Kartoffeln
------------	-----------	------------------------

100 g Butter		
--------------	--	--

Vinaigrette:

1 EL Zitronensaft	1 Bund Schnittlauch (200 g)	300 ml Sonnenblumenöl
-------------------	-----------------------------	-----------------------

1/2 L Buttermilch	125 g Schmand	Salz
-------------------	---------------	------

1 Prise Zucker	weißer Pfeffer	
----------------	----------------	--

Gemüse:

8 junge Baby-Karotten	4 Baby-Zucchini mit Blüten	2 kl. Rote Beten
-----------------------	----------------------------	------------------

2 kl. weiße Beten	100 g Zuckerschoten	100 g TK-Erbsen
-------------------	---------------------	-----------------

2 EL Pflanzenöl	1/2 Zitrone, Saft	Pfeffer, Salz
-----------------	-------------------	---------------

125 g bunte Beeren	Kräuter	12 essbare Blüten
--------------------	---------	-------------------

Pellkartoffeln:

Wasser und Salz in einen Topf geben, verrühren und aufkochen lassen.

Der Kochtopf muss so groß sein, dass die Kartoffeln später neben- und nicht übereinander liegen.

Kartoffeln in dem heißen Wasser in einer Schicht auf dem Boden des Topfes verteilen. Deckel aufsetzen und die Kartoffeln 30 Minuten gar kochen - bis das Wasser komplett verkocht ist und eine Salzschicht auf den Kartoffeln zu sehen ist.

Die Kartoffeln bis zum Anrichten warmhalten.

Die Butter schmelzen und braun werden lassen.

Kurz vor dem Anrichten die Kartoffeln pellen, in mundgerechte Stücke schneiden und in der braunen Butter schwenken.

Vinaigrette:

Die Buttermilch ohne Deckel 1 Stunde stark einkochen lassen, so dass nur noch 100 ml dickflüssige, gelblich aussehende Molke, die beim Kochen große Blasen bildet, übrigbleibt. Die eingekochte Molke beiseitestellen und abkühlen lassen.

Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, grob schneiden und zusammen mit dem Öl in einem Standmixer geben. Nur ganz kurz mixen, es darf nicht heiß werden, sonst verändert sich der Geschmack.

Den Schnittlauch-Mix durch ein Küchentuch passieren, dabei das Öl auffangen. Die groben Anteile beiseitestellen und als Schnittlauch-Pesto verwenden.

Buttermilch, Schmand und eingekochte Molke mit einem Schneebesen verrühren.

Dann mit Salz kräftig abschmecken, eine Prise Zucker und Pfeffer hinzufügen.

Das Schnittlauch-Öl vorsichtig mit einem Holzlöffel in die Buttermilch-Molke einrühren. Mengenverhältnis ist 2 Teile Buttermilch-Molke und 1 Teil Schnittlauch-Öl.

Die Masse soll nicht vollständig emulgieren, sondern Buttermilch-Molke und Öl sollen sich nur ein bisschen miteinander verbinden.

Die Vinaigrette nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Anrichten kaltstellen.

Gemüse:

Baby-Karotten, Zucchini und Beten putzen, waschen oder schälen und kreativ in mundgerechte Stücke schneiden.

Die TK-Erbsen nach Packungsanweisung auftauen und erhitzen.

Die Zuckerschoten waschen, putzen und kreativ halbieren.

Das Gemüse mit dem Pflanzenöl, dem Zitronensaft, Pfeffer und 1 TL Salz mischen und 1 Stunde abgedeckt marinieren lassen.

Die Beeren, Kräuter und Blüten waschen, trocknen, kleinzupfen oder schneiden.

Anrichten:

Die in Nussbutter geschwenkten Kartoffeln sehr heiß in tiefe Teller geben.

Darauf das Rohkost-Gemüse verteilen.

Dann mit den Beeren, Kräuter und Blüten garnieren.

Mit einem guten Schuss kalter Buttermilch-Schnittlauch-Vinaigrette übergießen.

Sören Anders am 02. Januar 2026