

Mohn-Kartoffel-Klöße mit getrockneten Tomaten

Zutaten:

- 1 kg große mehlig kochende Kartoffeln
- 30 g Mohn
- 50 g Walnusskerne
- 6 getrocknete Tomaten (2 Stunden in Wasser weichen lassen)
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 60 g Mehl (gesiebt)
- 25 g Speisestärke
- 30 g Grieß
- Salz
- Muskatnuss
- Speisestärke zum Bearbeiten
- 90 g Butter
- 2 El Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 1 Stunde bei 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca.70 Minuten garen. Inzwischen den Mohn in einer Pfanne ohne Fett 1 Minute rösten und abkühlen lassen. Nun den Mohn in einer Küchenmaschine (Moulinette) grob mahlen. Die Walnüsse grob hacken und getrockneten Tomaten (2 Stunden vorher einweichen in Wasser) fein schneiden.
2. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und mehrmals durch die Kartoffelpresse drücken. Mit der Hälfte des Mohns, Eigelb, Mehl, Stärke, Grieß, Salz und Muskat zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Die Kloßmasse auf mit Stärke bemehlter Arbeitsfläche zu einer 40 cm langen Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Jedes Teigstück in der hohlen Hand etwas flach drücken, mit den getrockneten Tomaten und Walnüssen füllen und zu runden Klößen formen.
3. Die Klöße in siedendes Salzwasser gleiten lassen. Wenn sie an die Wasseroberfläche gestiegen sind, noch 20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen, restlichen Mohn und Semmelbrösel einrühren. Klöße mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit den Mohnbröseln zum Rehgoulasch oder zu einem anderem Wildbraten servieren.