Nah&Frisch



Lukas Nagl | Professional

Kartoffelteig-Fischknödel

Griaß di Rezepte | Fischgerichte | Kartoffel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für den Kartoffelteig ein Backblech mit grobem Salz bestreuen, ca. 5 große, mehlige, ungeschälte Kartoffeln daraufsetzen und im Ofen für 1,5 Stunden bei 180 °C weichbacken. Die Kartoffeln halbieren, aus der Schale kratzen und gut ausdampfen lassen. Noch heiß passieren, mit Salz und Muskat würzen und rasch mit dem Mehl, der Stärke, den Dottern und der Butter zu einem Teig verarbeiten und diesen für 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
Für das Fischfaschierte die enthäuteten Filets mit dem geschälten und grob zerkleinerten Wurzelgemüse, der Zwiebel sowie dem Toastbrot, den Kräutern und dem Knoblauch durch einen Faschierwolf drehen. Das Ganze dann mit einem Ei gut durchkneten, nach persönlichem Geschmack würzen. Das Fischfaschierte in Kugeln à 50 g formen und einfrieren. Vom Kartoffelteig ebenfalls Stücke à ca. 50 g abstechen und den Teig um die gefrorene Fülle formen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufkochen und die Knödel mit einer Drehbewegung in das Wasser gleiten lassen. Für ca. 15 Minuten in siedendem Wasser gar ziehen lassen. Servieren – zum Beispiel mit Rotkraut, Bottarga und frisch geschnittenem Schnittlauch.

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- 1 kg Meersalz, grob
- 1 kg mehlige Kartoffeln
- Salz, Muskat
- 180 g glattes Mehl
- 150 g Kartoffelstärke
- 4 Dotter
- 50 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLE:

- 500 g Fischfilets ohne Haut (am besten Weißfische, z. B. Perlfisch, Brachsen, Rotaugen)
- 1 Zwiebel
- 150 g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch etc.)
- 2 Scheiben Toast, in Milch eingeweicht und ausgedrückt
- Dill und/oder Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- Pfeffer, Salz
- Fischgewürze