

Kartoffelteigtaschen in Portweinsauce mit glasierten Kirschen

Dessert

Hausmannskost

Herbst

Kartoffel

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Kartoffelteig: Die Kartoffeln fein reiben und mit Salz, Muskatnuss und Zimt würzen. Mehl nach und nach einarbeiten, dann Ei und flüssige Butter unterkneten, bis ein geschmeidiger, mittelfester Teig entsteht. Den Teig halbieren und auf Backpapier mit wenig Mehl etwa 2,5 mm dünn ausrollen. Füllung und Sauce: Rotwein, Portwein, Crème de Cassis und Kirschwasser mit Zucker und Gewürzen 5 Minuten köcheln lassen, anschließend durch ein Sieb passieren.

Für die Füllung etwa ein Drittel der Flüssigkeit erneut aufkochen, mit der Stärke abbinden, die gehackten Kirschen unterheben, kurz durchschwenken und vollständig abkühlen lassen. Die restliche Flüssigkeit auf etwa die Hälfte reduzieren und die kalten Butterwürfel mit dem Schneebesen einarbeiten, bis eine glänzende, leicht gebundene Sauce entsteht. Die ganzen Herzkirschen darin mehrfach wenden und warm halten.

Teigtaschen: Die Kirschfüllung esslöffelweise im Abstand von etwa 5 cm auf eine Teigplatte setzen. Die Zwischenräume mit Eigelb bestreichen, die zweite Teigplatte vorsichtig auflegen und rund um die Füllung gut andrücken. Ravioli oder Rechtecke ausstechen. Die Teigtaschen in leicht gesalzenem Wasser mit Vanilleschote und Zimtstange 8–10 Minuten sanft ziehen lassen.

Fertigstellen: Die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die gegarten Teigtaschen abtropfen lassen und darin mit Puderzucker und Mohn vorsichtig schwenken. Die Kartoffelteigtaschen auf Teller verteilen, mit der Mohnbutter nappieren und leicht mit Puderzucker bestäuben. Die glasierten Herzkirschen anlegen und die Portweinsauce darüberlöffeln.



Zutaten

FÜR DEN KARTOFFELTEIG

500 g festkochende Kartoffeln (am Vortag gekocht)

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

1 Prise gemahlener Zimt

180 g Weizenmehl Type 405

1 Ei

40 g flüssige Butter Salz

FÜR DIE FÜLLUNG & SAUCE

150 ml Rotwein

150 ml roter Portwein

90 ml Crème de Cassis

40 ml Kirschwasser

50 g brauner Zucker

¼ Zimtstange

½ Sternanis

1 Gewürznelke

Mark von ¼ Vanilleschote

5 g Speisestärke

300 g Herzkirschen, entsteint und gehackt

30 g kalte Butterwürfel

12 Kirschen

FÜR DIE TEIGTASCHEN & ZUM FERTIGSTELLEN

50 ml Eigelb

1 Vanilleschote

1 Zimtstange

80 g Butter

1 EL Puderzucker, gesiebt

½ EL gemahlener Mohn

Salz