



Spinat-Erdäpfel-Pastete

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

Pikanter Palatschinkenteig 1 ohne Kräuter zubereitet (s. S. 26), oder anderer Teig nach Wahl
4 gekochte große, mehlig-e Erdäpfel
Muskatnuss
Salz
Öl (Erdnussöl) oder Butterschmalz

FÜR DIE SPINATMASSE

100 g feinkwürfelig geschnittene Zwiebeln
1 kg frischer Blattspinat (oder 500–600 g TK-Spinat)
200 ml Schlagobers
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze Currypulver
1 Messerspitze gemahlener Kümmel
Öl

FÜR DIE GARNITUR

Bröseltopfen

ZUBEREITUNG

1 Für den PALATSCHINKENTEIG die gekochten Erdäpfel grob raspeln und unter den Grundteig mengen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. In einer großen erhitzten Pfanne wenig Öl heiß werden lassen, ein Viertel der Masse eingießen, die Unterseite anbacken und die Palatschinke mit einer Palette vorsichtig wenden. Fertig backen und auf einen Teller stürzen. Die restlichen Palatschinken ebenso backen.

2 Eine Terrinenform (ca. 20 x 8 cm groß) mit Frischhaltefolie auslegen. Nun 2 Palatschinken jeweils an einem Rand so zuschneiden, dass ein glatter Schnitt entsteht, und die beiden Palatschinken so in die Form einlegen, dass die beiden gerade geschnittenen Palatschinkentränder in der Mitte der Form aneinanderstoßen (und sich daher nicht überlappen), die Palatschinken über den Formenrand ragen und die Terrine somit am Schluss abgedeckt werden kann. Bei den restlichen beiden Palatschinken links und rechts die Wölbungen wegschneiden und insgesamt 4 gerade Palatschinkenbahnen zuschneiden.

3 Für die SPINATMASSE die Zwiebeln in etwas Öl goldgelb anrösten. Den Spinat dazugeben, kurz mitrösten und mit Salz, Pfeffer, Curry sowie Kümmel würzen. Mit Obers aufgießen, einmal aufkochen und beiseitestellen.

4 Backrohr auf 120 °C vorheizen. Nun ein Drittel der Masse in die Terrinenform verteilen, 2 Palatschinkenbahnen darauflegen, wieder ein Drittel Spinatmasse auftragen und fortfahren, bis alles verbraucht ist. Den im Topf verbliebenen Saft abschließend noch darübergießen. Die Palatschinken übereinanderschlagen, mit Folie dicht abschließen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 45 Minuten backen.

5 Terrine aus dem Rohr heben, auf ein Blech stürzen, die Form aber über die Terrine gestülpt lassen. Gut auskühlen lassen, damit die Masse fest wird.

6 Erkalte Terrine in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in Butterschmalz oder Erdnussöl auf beiden Seiten anbraten. (Sind die Scheiben eher dick geraten, am besten nochmals bei 130 °C für 5 Minuten erwärmen.). Anrichten und nach Belieben mit Bröseltopfen garnieren.

BACKZEIT: ca. 45 Minuten

BACKROHRTEMPERATUR: 120 °C

TIPP

Diese feine Spinatpastete gibt nicht nur ein schmackhaftes eigenständiges Gericht ab, sie eignet sich auch ideal als Beilage (etwa zu Wildragout) und harmoniert auch als kleiner Imbiss kongenial mit Roastbeef, Garnelen oder gebratenem Lachs.



Rotkraut-Palatschinken

ZUTATEN

Pikanter Palatschinkenteig 1
(s. S. 26), oder anderer
Teig nach Wahl
Öl zum Backen
2 EL flüssige Butter
frisch geriebener Kren und
krause Petersilie zum
Garnieren
Butter für die Form

FÜR DAS ROTKRAUT

1 kleiner oder ½ größerer
Kopf Rotkraut (oder
ca. 250 g fertiges TK-Rotkraut)
3 Äpfel
½ Zwiebel
250 ml Johannisbeersaft
250 ml Orangensaft
je 1 Messerspitze Zimt, Piment
und Kardamom
1 EL Honig
Salz und Pfeffer
Schuss Essig
Öl
Kristallzucker

FÜR DEN KRÄUTERRAHM

125 g Sauerrahm
100 g frisch gehackte Kräuter
nach Wahl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- 1** Zunächst das Kraut hobeln oder mit einem scharfen Messer fein schneiden. Geschälte Äpfel und Zwiebel direkt auf das Kraut reiben. Mit einem Schuss Öl 3–4 Minuten weichkneten, danach 30 Minuten stehen lassen.
- 2** Palatschinkenteig nach Anleitung vorbereiten und rasten lassen.
- 3** Inzwischen Johannisbeer- und Orangensaft mit den Gewürzen sowie Honig etwa 12 Minuten stark einkochen lassen. Rotkraut in einem anderen Topf ohne Öl heiß anschwitzen. Mit der Saftreduktion aufgießen und zugedeckt auf kleiner Flamme 40–50 Minuten köcheln lassen. Nochmals mit Essig sowie Zucker süß-sauer abschmecken, dann mit Pfeffer abschmecken.
- 4** Palatschinken nach Anleitung backen. Die Palatschinken auflegen, das vorbereitete, noch warme Rotkraut auftragen und jede Palatschinke straff zusammenrollen.
- 5** Backrohr auf 160 °C vorheizen.
- 6** Palatschinken in eine passende gefettete Form (oder auf ein Backblech) legen und mit flüssiger Butter beträufeln. Etwa 5–6 Minuten backen.
- 7** Inzwischen Rahm mit Salz, Pfeffer und den frisch gehackten Kräutern glattrühren. Kräuterrahm auf die Teller auftragen. Palatschinken aus dem Rohr nehmen und jeweils einmal schräg durchschneiden. Dekorativ auf den Kräuterspiegel setzen und mit frisch geriebenem Kren sowie krauser Petersilie garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: 50–60 Minuten

BACKROHRTEMPERATUR: 160 °C



PALATSCHINKEN

Kürbis-Palatschinken-Lasagne

ZUTATEN

Pikanter Palatschinkenteig 1
(s. S. 26), oder anderer Teig
nach Wahl
Öl zum Backen

400 g frischer Blattspinat
(oder 250 g TK-Spinat)

1 Paprikaschote

300 g Kürbisfleisch
(Muskatkürbis)

100 ml Schlagobers

Butter

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, Kümmel und
Majoran

Paprika- und Currypulver
Zitronensaft

FÜR DIE GARNITUR

(SIEHE TIPP)

Geröstete Kürbiskerne
Kernöl

ZUBEREITUNG

- 1** Kürbis in Streifen schneiden, gut einsalzen und mit Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel, Majoran, Paprika- sowie Currypulver würzen. Etwas Zitronensaft darüberträufeln und 30 Minuten ziehen lassen.
- 2** Inzwischen den Teig wie beschrieben vorbereiten, zu Palatschinken backen und warmhalten.
- 3** Den marinierten Kürbis in etwas Butter andünsten. Mit Obers ablöschen und verkochen lassen.
- 4** Die Paprikaschote in Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Spinat in etwas Butter anschwitzen und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen.
- 5** Nun die Palatschinken abwechselnd mit Spinat und Kürbis wie eine Lasagne schichtartig anrichten.
- 6** Nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen garnieren und ein paar Tropfen Kernöl darüberträufeln.

VORBEREITUNGSZEIT: ca. 30 Minuten

FERTIGSTELLUNG: ca. 10 Minuten

TIPP

Nicht-Vegetariern wird eine Garnitur aus knusprig gebratenen Speckwürfeln (siehe Foto) besonders gut zu dieser Palatschinkenlasagne schmecken.