

Informationen zur Sendung vom 24.01.2025

Gebratene Kartoffelklöße auf Feldsalat

Von Ulla Scholz

Zutaten für 4 Portionen

Gebratene Kloßscheiben

6 Kartoffelklöße
2 – 3 EL Mehl
80 g Parmesankäse
120 g Speckwürfel
Butterschmalz zum Braten
Salz
Pfeffer

Salat

150 g Feldsalat
1 rote Zwiebel
Vinaigrette (siehe Küchentipps)

Außerdem

Eingelegte, getrocknete Tomaten
Handvoll Walnüsse

Zubereitung

Wenn die Klöße nicht vom Vortag und selbstgemacht sind, müssen sie einige Minuten (auf die Verpackungsanleitung schauen) in heißem Wasser köcheln. Dann abtropfen und ausdampfen lassen. Anschließend alle Exemplare in fingerdicke Scheiben schneiden. Werden die Kloßscheiben in der Pfanne auf dem Herd gebraten, die einzelnen Scheiben kurz mit Mehl bestäuben und von beiden Seiten 2 – 3 Minuten knusprig rösten.

Auch Backofen oder Airfryer sind praktisch, wenn man im ersten Fall viele Kloßscheiben auf einem Blech im Ofen oder im zweiten Fall kleine Portionen im Schubfach der Heißluftfritteuse zubereiten möchte. Dafür wende ich die Scheiben nicht in Mehl, sondern pinsele sie von beiden Seiten mit flüssiger Butter ein und bestreue sie von oben mit Parmesanspänen. Anschließend circa 15 Minuten bei 180 Grad im Ofen rösten.

Den Feldsalat putzen, waschen und auf einem Sieb oder in einer Salatschleuder gut abtropfen lassen. Für das Dressing die Zwiebel schälen, in feine Würfelchen schneiden und die Speckstücke in etwas Butterschmalz knusprig braten.

Für Vegetarier die eingelegten Tomatenscheiben in Streifen oder Stücke teilen. Die Walnüsse in einer Pfanne oder im Backofen/Airfryer rösten.

Anrichten

Auf jeden Portionsteller ein großes Salatbouquet setzen, mit Zwiebelwürfelchen bestreuen und rundum die gebratenen Knödelscheiben anlegen. Den Feldsalat mit etwas Vinaigrette beträufeln und die Knödel mit Speckstückchen garnieren.

Vegetarisch wird mit Trockentomatenstücken und gerösteten Walnüssen verfeinert.

Informationen zur Sendung vom 24.01.2025

Gebratene Kartoffelklöße auf Feldsalat

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

6 Kartoffelklöße vom Vortag 0,00 Euro – gekauft zu 3,20 Euro; 80 g Parmesankäse zu 1,50 Euro; 120 g Speckwürfel zu 2,00 Euro; Butterschmalz zu 0,50 Euro; Salz, Pfeffer und Mehl pauschal zu 0,20 Euro; 150 g Feldsalat zu 2,50 Euro; 1 rote Zwiebel zu 0,20 Euro; Schüttel-Vinaigrette (siehe Küchentipps) zu 0,50 Euro; eingelegte Trockentomaten zu 1,20 Euro; Walnüsse zu 1,50 Euro.

Pro Portion als Resteverwertung: circa 1,85 Euro.

Mit gekauften Knödeln: circa 2,50 Euro.

Vegetarisch mit gekauften Knödeln: circa 2,00 Euro.

Schüttel-Vinaigrette

Zutaten

1 TL Senf

25 ml Essig

75 ml Öl

1 TL Honig

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Für die Vinaigrette alle Zutaten in ein Twist-Off-Glas geben und kräftig schütteln. Man kann gleich die doppelte oder die dreifache Menge zubereiten – eine Vinaigrette hält sich einige Wochen. Vor dem Gebrauch erneut kräftig shaken, damit die Sauce gut bindet.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!