

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 25.11.2025

Kartoffelkuchen mit Orangen-Feldsalat

Für 4-6 Personen

Zutaten

Für den Teig

120 ml Milch
15 g Hefe, frisch
250 g Mehl, plus etwas zum Bearbeiten
1 Ei (Größe M)
50 g Butter, weich
etwas Salz

Für Belag und Guss

750 g Kartoffeln
etwas Salz
2 Eier (Größe M)
250 g Quark, ca. 20 % oder 40 % Fett
250 g saure Sahne
80 g Butter, weich
30 g Mehl, ca.
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
250 g Sahne
etwas Kümmel, nach Belieben

Für den Salat

2 Bioorangen
1 EL Weißweinessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 TL Senf
1 TL Honig
5 EL Olivenöl
1 Schalotte
150 g Feldsalat

Zubereitung

- Für den Kartoffelkuchen** Milch erwärmen, mit der zerbröckelten Hefe in einer Rührschüssel mischen. Zugedeckt ca. 5 Minuten gehen lassen.
- Mehl in die Schüssel sieben. Ei trennen (Eiweiß beiseitestellen). Eigelb, weiche Butter und 0,5 TL Salz zum Mehl geben und alles gründlich zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an der Schüssel klebt. Teig zu einer Kugel formen, in die mit Mehl ausgestreute Schüssel legen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Für den Belag** Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen.
- Kartoffeln abziehen und auf einer Küchenreibe fein reiben oder durch eine Kartoffel-/Spätzlepresse drücken.
- Eier trennen. Quark, saure Sahne, 50 g weiche Butter, Mehl und 1 Eigelb dazugeben und kurz verkneten.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eiweiß (auch vom Teig) steif schlagen und unter den Kartoffelteil heben.

5. Eine große Quiche- oder Springform (Ø ca. 30 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
6. Hefeteig gründlich durchkneten und auf wenig Mehl dünn ausrollen. Die Form damit auslegen und am Formrand etwas hochdrücken. Die Kartoffelmasse auf dem Boden verteilen.
7. Sahne, übriges Eigelb und ca. 0,5 TL Salz gut verquirlen. Vorsichtig gleichmäßig über die Kartoffelmasse gießen. Übrige Butter (30 g) in kleinen Stückchen auf dem Belag verteilen. Nach Belieben mit Kümmel bestreuen.
8. Kartoffelkuchen im heißen Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 180 Grad) etwa 45-50 Minuten goldbraun backen.
9. **Für den Salat** inzwischen die Orangen heiß abbrausen und trocknen. 1 Orange halbieren, den Saft auspressen und mit Essig in eine Salatschüssel geben. Etwas Salz, Pfeffer, Senf, Honig und Öl zugeben und zu einem cremigen Dressing verquirlen.
10. Die übrige Orange dick schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, den Saft auffangen. Trennhäute zusätzliche ausdrücken. Schalotte abziehen, fein würfeln.
11. Schalottenwürfel, aufgefangenen Saft und Orangenfilets unter das Dressing mischen.
12. Den Kartoffelkuchen aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und in der Form ca. 10 Minuten ruhen lassen.
13. Salat verlesen, putzen, abbrausen und trockenschleudern. Salat unter das Dressing mischen. Kartoffelkuchen in Stücke portionieren, mit Salat anrichten.