



**Maren Janich kocht ihr eigenes Gericht**

## **Kartoffelkloß mit Pilz-Füllung, Rosenkohl-Slaw und Zwetschgen-Chutney**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Knödel:**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
60 g Weizenmehl, Type 550  
10 g Kartoffelmehl  
Mehl, zum Bestäuben  
Muskatnuss, zum Reiben  
½ TL Salz

Die Kartoffeln schälen und kochen, bis sie weich sind. Die gekochten Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Presse drücken. Zu den gepressten Kartoffeln Mehl, Kartoffelmehl, Salz und eine Prise Muskatnuss geben und die Masse zu einem Teig kneten.

### **Für die Füllung:**

200 g Champignons  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Pflanzenöl  
1/4 Bund Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und klein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Champignons ohne Fett anbraten und Schalotte und Knoblauch mit andünsten. Petersilie und die Pilze mit Öl in einen Mixer geben und fein hacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Fertigstellung:**

Die Kartoffelmasse zu runden Kugeln formen. In eine Mulde die Pilzfüllung geben und die Kartoffelkugeln dicht verschließen. In siedendem Wasser die Knödel so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

### **Für den Slaw:**

200 g frischer Rosenkohl  
1/4 Rotkohl  
1 Karotte  
1 kleine rote Zwiebel  
50 g getrocknete Pflaumen  
50 g Sojajoghurt  
50 g vegane Mayonnaise  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 EL Apfelessig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl in feine Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel abziehen, die Karotte schälen und beides in dünne Streifen schneiden oder raspeln. Rotkohl hauchdünn reiben. Pflaumen klein hacken. Alle geschnittenen Zutaten zusammengeben und mit etwas Salz einmassieren. Aus Sojajoghurt, Mayonnaise, Senf, Apfelessig sowie Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Dressing zu den anderen Zutaten geben und zu einem cremigen Salat vermischen. Bei Bedarf nochmal mit Salz, Pfeffer und Apfelessig abschmecken und kaltstellen.

### **Für das Chutney:**

250 g Zwetschgen  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehne  
1 cm Ingwer  
1 kleine rote Chilischote  
30 ml Rotweinessig  
1 EL Olivenöl  
½ TL Zimt  
40 g brauner Zucker

Zwetschgen entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. In einem Topf die Zwiebel anschwitzen und die Zwetschgen dazugeben. Brauen Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotweinessig und ca. 20 ml Wasser ablöschen. Ingwer, Knoblauch, Chili und eine Prise Zimt dazugeben. Das Chutney einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Knoblauch, Ingwer und die Chilischote entfernen.

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.