



## Orientalische „Gefillde“

### Zutaten:

Für die Klöße:

1,5 kg rohe Kartoffeln  
1 kg gekochte Kartoffeln vom Vortag  
2 Eier  
50 bis 100 g Mehl  
Salz, Muskat

Für die Füllung:

2 Auberginen  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Tahini  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Olivenöl  
14 g Zitronenfaser (Bindemittel)  
Salz, Muskat

Für die Soße:

1 kg passierte Tomaten  
5 - 6 Zweige frischer Koriander  
3 Schalotten (fein gewürfelt)  
1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt)  
4 Datteln (fein gewürfelt)  
½ TL Chiliflocken  
½ TL Kreuzkümmel  
3 EL Agavensirup  
3 EL Olivenöl  
Fleur de Sel

*Zusätzlich: 1 Handvoll geröstete Pistazien, grob gehackte Datteln, 2 Zweige Koriander, 1 Handvoll Kalamata Oliven (halbiert)*

### Zubereitung:

1. Die Aubergine waschen und trocknen. Danach mit der Gabel ein paar Mal einstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ab damit in den vorgeheizten Ofen (220°C Ober-/Unterhitze) für etwa 30 Minuten, bis sie weich ist und die Haut fast schwarz. Danach für etwa 10 Minuten abkühlen lassen und halbieren. Nun mit einem Löffel das Fruchtfleisch vorsichtig von der Schale lösen und in eine Schüssel geben.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*



2. Den Knoblauch schälen, grob hacken und ebenfalls mit in die Schüssel geben. Nun Tahini, Zitronensaft, Olivenöl und etwas Salz hinzugeben. Alles mit einem Pürierstab oder einem Mixer zerkleinern. Zum Schluss die Zitronenfaser untermischen und beiseite stellen, sodass die Füllung etwas quellen und die Zitronenfaser ihre Wirkung entfalten kann.
3. In der Zwischenzeit könnt Ihr für die Tomatensoße Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Datteln darin andünsten. Chiliflocken und Agavensirup dazugeben und karamellisieren lassen. Danach die passierten Tomaten hinzugeben. Zusammen mit den Korianderzweigen und dem Kreuzkümmel für etwa eine Stunde leicht köcheln lassen. Danach den Koriander entfernen. Mit Salz abschmecken.
4. Für den Klobsteig die rohen Kartoffeln reiben und in einem Tuch fest ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln durchdrücken und mit den rohen geriebenen Kartoffeln in einer großen Schüssel vermengen. Die Eier unter die Masse kneten und eventuell etwas Mehl hinzugeben, um die Bindung zu verbessern. Danach mit Salz und Muskat abschmecken.
5. Dann formt Ihr aus dem Teig etwa 70 g schwere Kugeln. Füllt die Auberginenmasse in eine Spritztülle. Die Öffnung sollte relativ spitz sein, sodass Ihr damit gut in die Klöße stechen könnt. Drückt die Füllung vorsichtig hinein und verschließt die somit entstandene Öffnung. Der Kloß sollte mit Füllung etwa 10 g schwerer sein.
6. Sobald die Klöße alle gefüllt sind, könnt Ihr sie nach und nach mit einer Schöpfkelle in einem großen Topf gar kochen. Das gesalzene Wasser sollte hierfür siedend sein. Die Klöße sind fertig, sobald sie nach etwa 20 bis 30 Minuten an die Wasseroberfläche steigen.
7. Die fertigen Klöße könnt Ihr zusammen mit der Tomatensoße in tiefen Tellern servieren. Als Topping empfehle ich geröstete Pistazien, grob gehackte Datteln, Oliven und etwas Koriander.
8. Tipp: Falls von der Auberginen-Füllung etwas übrig bleibt, könnt Ihr diesen einfach als Dip zu Gemüse oder Brot verwenden.