

Rösti mit Wild-Preiselbeeren



Rösti mit Preiselbeeren, mit Parmesan und Petersilie garniert

Wieder einmal altbewährte, leckere Rösti nach original schweizer Rezept. Diesmal ein wenig garniert mit gehobeltem Parmesan und kleingeschnittener Petersilie, dazu serviert Wild-Preiselbeeren.

Zutaten für 1 Person:

- 500 g Kartoffeln
- Salz
- 4–5 EL Gänseschmalz
- 2 TL Wild-Preiselbeeren
- Parmesan
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 35 Min.

Zubereitung in Kurzform: Kartoffeln garen, abkühlen lassen,

pressen und auf einer Küchenreibe hobeln. Schmalz in der Pfanne erhitzen, eine Hälfte der Kartoffelspäne hineingeben, mit dem Pfannenwender in Form bringen und etwas fest drücken, und bei geringer Temperatur jeweils 10 Minuten auf beiden Seiten anbraten. Wenden mithilfe eines kleinen Tellers in Größe der Röstli. Bei Bedarf weiteres Gänseschmalz hinzugeben. Dann auf beiden Seiten salzen. Zweite Röstli ebenso zubereiten.

Auf einen Teller geben, frisch gehobelten Parmesan darüber streuen, ebenfalls kleingeschnittene frische Petersilie, und mit Preiselbeeren servieren.

Röstli mit Spiegelei



Röstli mit Ei

Die Wilde Henne von [Wildes Poulet](#) hat mir erklärt, wie man richtige Röstli zubereitet. Als Schweizerin – sogar noch aus dem Emmental – wird sie das wohl wissen. Als erstes musste ich

lernen, dass Röstli weiblich sind – es ist eine Röstli –, und dass es einen Plural nicht gibt, auch wenn man mehrere Röstli zubereitet, es sind immer nur die Röstli. Als zweites lernte ich, dass für Röstli nie Bindemittel welcher Art auch immer verwendet werden, sonst sind es keine Röstli. Röstli bestehen aus Pellkartoffeln – rohe Kartoffeln sind auch möglich – und Salz und werden in Butterschmalz leicht gebraten. Letzteres hatte ich leider nicht zur Verfügung, ich habe dafür Schweineschmalz verwendet. Serviert werden Röstli normalerweise mit einem Spiegelei, das direkt auf die Röstli gegeben wird.

Zutaten für 1 Person:

- 5 kleine, festkochende Pellkartoffeln
- 1 Ei
- Salz
- Schweineschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 25 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann die Haut abpellen. Auf einer Küchenreibe grob raspeln. Jetzt schon leicht salzen, aber dabei nicht verrühren. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelspäne hineingeben. Mit einem Pfannenwender leicht in Form bringen und etwas glatt drücken. Dann salzen. Auf mittlere Temperatur herunterdrehen und etwa 10 Minuten kross anbraten. Wenn die Röstli am Rand gut gebräunt ist, einen Teller, der kleiner als die Pfanne ist, auf die Röstli legen und alles mitsamt der Pfanne wenden – die Kartoffelspäne saugen das meiste vom Schweineschmalz beim Anbraten auf. Dann in die Pfanne wieder etwas Schweineschmalz geben und die Röstli auf der anderen Seite hineinrutschen lassen. Wieder etwa 10 Minuten bei mittlerer Temperatur kross braten, bis auch auf dieser Seite der Rand kross aussieht. Die Röstli – sie hat durch das Braten nun etwas Stabilität und Festigkeit – mit dem Pfannenwender herausheben, auf einen Teller geben und warmstellen. Wenn man möchte, kann man etwas

Butter über die Rösti streichen, damit sie schön glänzt.

Dann in der gleichen Pfanne ein Spiegelei braten – möglichst schön dekorativ in einem Spiegeleiring –, dieses salzen, auf das Rösti legen und alles servieren.

Gefüllte Süßkartoffel



Mit einer Hackfleischmischung gefüllte Süßkartoffel

Das erste Mal Süßkartoffeln gekauft. Schmecken roh wirklich leicht süßlich. Und die Farbe erinnert ein wenig an Kürbisfleisch. Fertig gegart schmeckt die Süßkartoffel aber milder als ein Kürbis und nicht so fest und würzig. Aber sie ist vom Geschmack her ein wenig trocken und „krümelig“. Da die beiden gekauften Süßkartoffeln mit zusammen 1 kg Gewicht sehr groß sind, bot sich eine gefüllte Süßkartoffel für einen ersten Versuch an.

Zutaten für 1 Person:

- 1 große Süßkartoffel, ca. 500 g
- 100–150 g Hackfleisch (Schwein)
- 1 Schalotte
- 1 Frühlingszwiebel
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- $\frac{1}{2}$ rote Chilischote
- 2 kleine Austernpilze
- $\frac{1}{2}$ TL Senf
- 1 gehäufter TL Quark (40 % Fett)
- etwas frisch geriebener Parmesan
- 1 Ei
- 2 TL Schmelzkäse
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 ml Gemüsefond
- einige Stängel frische Petersilie
- frischer Schnittlauch
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 25 Min.

Süßkartoffeln schälen und längs halbieren. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die beiden Hälften bei leicht sprudelndem Wasser ca. 8 Minuten vorgaren. Dabei ab und zu mit einem spitzen Messer prüfen, dass die Hälften zwar vorgegart, aber nicht durchgegart sind. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann mit einem Teelöffel das Innere der beiden Hälften vorsichtig herausschälen und darauf achten, dass die Hälften nicht (an)brechen.

Schalotte, Frühlingszwiebel und Ingwer schälen und kleinschneiden. Chili und Austernpilze ebenfalls kleinschneiden. Das kleingeschnittene Gemüse und die Pilze zusammen mit Senf, Quark, Ei und Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Eine große Portion Parmesan dazugeben. Alles

gut verrühren und kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Nochmals verrühren und abschmecken.



Ausgehöhlte Süßkartoffel-Hälften mit Hackfleischmasse und Schmelzkäse vor dem Backen

Die beiden Süßkartoffel-Hälften mit einem Teelöffel vorsichtig mit je einer Hälfte der Füllmasse füllen. Leicht in die Hälften hineindrücken und eine glatte rundliche Oberfläche streichen. Dann längs jeweils eine Furche in die beiden Füllmassen streichen und diese mit etwas Schmelzkäse füllen. Besser eignet sich zum Überbacken natürlich ein Hartkäse wie Gouda, gerieben oder in Scheiben, das hatte ich aber nicht vorrätig. Die beiden gefüllten Hälften in eine Auflaufform legen und Weißwein und Fond zugießen. Den Backofen auf 180° Celsius Umluft erhitzen und die Auflaufform auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.

Die Auflaufform herausnehmen und die beiden gefüllten Süßkartoffel-Hälften auf einem Teller servieren. Mit etwas kleingeschnittenem, frischen Schnittlauch garnieren.

Confierte Kartoffeln mit Vacherin Mont d'Or und grobem Körnersenf



Confierte Kartoffeln

Ich habe das erste Mal ein Rezept vom Kollegen Robert Sprenger vom Foodblog lamiacucina.de nachgekocht. Kollege Sprenger veröffentlicht ja immer sehr ansprechende Rezepte, und diese sind auch immer fast professionell bebildert. Angesprochen hatte mich bisher keins, um es nachzukochen, bis dann auf dieses Raclette hier: Kartoffeln, herrlicher Käse und grober Körnersenf. Mehr nicht, aber auch nicht weniger. Das klang doch schon mal sehr gut. Also inspirierte mich das, dieses Rezept nachzukochen. Natürlich musste ich auch bei diesem Rezept produktionstechnisch einige Veränderungen vornehmen und es etwas variieren.

Kollege Sprenger hat ja das Gericht auch nach einem Rezept eines amerikanischen Kochs nachgekocht, jetzt koche ich sein Rezept nach. Den passenden originalen Käse konnte ich besorgen, nur die kleinen, vermutlich schweizerischen Kartoffeln hatte ich nicht zur Verfügung. Ich bediente mich mit normalen, festkochenden Kartoffeln, die ich eben in grobe Stücke schnitt. Nur die Menge der Kartoffeln für eine Person, wenn das Gericht fast nur aus Kartoffeln besteht, habe ich natürlich erhöht, sonst bin ich ja nach dem Essen noch hungrig.

Es erschließt sich mir auch nicht, den Gemüsefond auf 10 % seiner Ausgangsmenge zu reduzieren und dann mit Senf und Essig eine Marinade zuzubereiten. Das wäre ja für diese Menge an Kartoffeln viel zu wenig Flüssigkeit als Marinade, und ich müsste die Kartoffeln in der Marinade jede halbe Stunde umschichten. Ich habe daher Gemüsefond in größerer Menge verwendet, damit die confierten Kartoffeln auch die Nacht über im Kühlschrank von der Marinade komplett bedeckt sind.

Der Käse ist ausgesprochen lecker, er fließt bei Zimmertemperatur nur so dahin und fast wäre man geneigt, schon vor dem Zubereiten des Gerichts ihn einfach so wegzulöffeln, so gut schmeckt er. Da ich mehr Kartoffeln verwendete und nur eine kleine Auflaufform für den Backofengrill hatte, ist mir das Gericht mit darübergeriebenem Vacharin Mont d'Or leider doch eher zu einem Gratin geworden. Aber was soll's, die schönen Fotos gibt's beim Kollegen auf seinem Foodblog, und mir hat das Gericht wirklich gut geschmeckt. Respekt!

Zutaten für 1 Person:

- 500 g (geschälte) Kartoffeln
- 500–750 ml gut gewürztes Olivenöl (Knoblauch, Chili, Rosmarin, Salbei)
- 400 ml Gemüsefond
- 1 EL grober Körnersenf (hier Maille à l'Ancienne)

- 1 EL Condimento bianco
- 100–150 g Silberzwiebeln
- 150–200 g Vacherin Mont d'Or
- frisch gemahlener Pfeffer
- frischer Schnittlauch oder ein anderes frisches Kraut

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Confieren 1 $\frac{1}{2}$ Stdn. | Marinieren 24 Stdn. | Garen 10–15 Min.

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Würz-Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Kartoffelstücke hinzugeben, die Temperatur auf geringe Stufe herunterschalten und 90 Minuten im Olivenöl confieren. Da es sich hier um Kartoffeln in Öl handelt, etwa 2–3 Male während des Confierens mit einem Pfannenwender die Kartoffeln vom Topfboden ablösen, sonst hat man – einige Bratkartoffeln.

Die Kartoffeln aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen. Das Öl natürlich zurückbehalten und für andere, weitere Bratvorgänge verwenden. In einer Schüssel den Gemüsefond, Senf und Weißweinessig vermischen, die Kartoffeln hineingeben, schauen, dass sie komplett bedeckt sind und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am darauffolgenden Tag zwei Stunden vor Zubereitung des Gerichts den Vacherin Mont d'Or aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen, damit er kräftig verläuft. Dann den Backofen grill auf 220–250° C erhitzen. Die Kartoffeln aus der Marinade nehmen, in einen kleinen Topf geben, die Silberzwiebeln hinzu, dann 1–2 EL der Marinade und alles kräftig erhitzen. Die Mischung in einer größeren oder kleineren Auflaufform verteilen und den Käse löffelweise darüber geben. Unter dem Backofen grill 4–5 Minuten grillen und ganz wenig bräunen. Groben Körnersenf darüber verteilen, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und ein wenig frisches Kraut – in diesem Fall Schnittlauch – darüber geben.

Bratkartoffeln mit Spiegelei in der 02578



Bratkartoffeln mit Spiegelei in der Eisenpfanne

Dieses Rezept ist keine „Feine Küche“. Aber die Zubereitung ist „Feine Küche“. Gekochte Kartoffelscheiben gebraten in siedendem, hochofenzugänglichen Rapsöl in einer handgeschmiedeten, eisernen Pfanne. Diese Pfanne besteht nur aus Eisen, ist nicht beschichtet und hat den Vorteil, dass sie die Hitze der Herdplatte sehr schnell und direkt an das Bratgut weitergibt. Auf diese Weise entstehen zum Beispiel exzellente, herrlich kross gebratene Bratkartoffeln. Ich habe sie noch mit ein paar Spiegeleiern ergänzt. Meine Bratpfanne trägt die ID 02578, die somit anzeigt, dass sie ein Einzelstück und handgeschmiedet ist. Bei dieser Art von Pfanne gilt: Nach den Einbrennanweisungen des Herstellers vor dem ersten Braten einbrennen, damit sie dadurch langsam eine Patina bekommt.

Und: Keine Spülmaschine, kein Spülmittel, nur heißes Wasser, ein Spülschwamm und Küchenpapier, um die Pfanne nach dem Spülen trocken zu tupfen, damit sie nicht rostet.

Für 1 Person: 3–4 große, festkochende, gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden, bei Biokartoffeln gern auch mit der Schale. Neutrales, hochoverhitzbares Öl in der Eisenpfanne erhitzen, fast bis das Öl raucht. Die Kartoffelscheiben etwa 10–15 Minuten unter häufigem Wenden darin kross anbraten. Die Kartoffeln herausnehmen und warm stellen. Drei Spiegeleier in der Pfanne braten. Alles auf einem Teller servieren. Wichtig: Erst nach dem Braten salzen und pfeffern.