

Entenschenkel in Whiskey-Senf-Sauce mit Tagliatelle



Schenkel mit Pasta in leckerer Sauce
Ich hatte noch zwei Entenschenkel übrig.

Diesmal bereite ich sie in einer Whiskey-Senf-Sauce zu.

Ich flambiere die Entenschenkel im Whiskey. Dann gebe ich Senf und Crème fraîche hinzu. Man kann anstelle letzterem auch Sahne verwenden. Und schließlich noch etwas Gemüsefond.

Dazu gibt es als Beilage Tagliatelle.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entenschenkel
- Whiskey
- 1 EL Senf
- 1 EL Crème fraîche
- 200 ml Gemüsefond
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

- 250 g Tagliatelle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Entenschenkel mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Entenschenkel darin auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit Whiskey ablöschen. Flambieren. Senf hinzugeben. Crème fraîche dazugeben. Fond ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Pasta verteilen. Servieren.

Pizza-Leberkäse



Ein Snack, für den Abend geeignet

Ein kleiner Snack. Nichts besonderes. Pizza-Leberkäse, angerichtet mit Kapern, Meerrettich und Senf.

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Scheiben Pizza-Leberkäse (700 g)
- 2 TL Kapern (Glas)
- 2 TL Meerrettich
- 2 TL Senf

Zubereitungszeit: 2 Min.

Jeweils vier Leberkäse-Scheiben auf einen großen Teller geben. Mit jeweils einem Teelöffel Kapern, Meerrettich und Senf anrichten. Servieren.

Fränkische Rostbratwürste



Leckere Würste

Hier gibt es nicht viel zu berichten. Einfach die Würste in Öl anbraten. Dazu ein Klacks mittelscharfer Senf. Und ich reiche Schrippen dazu.

Eine Zubereitung brauche ich nicht zu schreiben. Einfach ein kleiner Abend-Snack.

Zutaten für 1 Person:

- 5 fränkische Rostbratwürste (350 g)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Schrippen
- Öl

Zubereitungszeit: 5–6 Min.

Hähnchenmägen-Ragout in Senf-Sahne-Sauce mit Gobbetti



Schmackhaftes Ragout mit Pasta

Hähnchenmägen sind Muskelfleisch. Aber man kann sie eigentlich nur zu einem Ragout verwenden und 1–2 Stunden garen, denn ansonsten sind sie noch zäh.

Ich bereite sie diesmal in einer Senf-Sahne-Sauce zu und gare sie eine Stunde.

Dazu gibt es als Pasta Gobbetti.

Mein Rat: Einige Teelöffel Kapern würden auch noch in die Sauce passen.

Noch ein Rat: Wenn vorhanden, kann man das Gericht vor dem Servieren mit kleingeschnittener, frischer Petersilie garnieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 200 ml Sahne
- 4 Esslöffel scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 250 g Gobbetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Hähnchenmägen halbieren. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Mägen und Gemüse darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Senf dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten garen lassen. Alle viertel Stunde das Ragout gut umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hähnchenmägen-Ragout mit viel Sauce großzügig über die Pasta geben. Servieren.

Schweinezunge in Kapern-Senf-Sauce mit Kartoffeln



Zunge rosé, Kartoffeln und wirklich viel Sauce

Eine Zunge wollte ich schon seit langem mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereiten. Ich gebe ihr 1 1/2 Stunden bei 80 °C Umluft. Danach ist sie schön rosé.

Danach wird die Zunge in Scheiben aufgeschnitten. Wenn man Zunge kocht, kann man die feste Haut abziehen. Bei dieser Zubereitungsmethode ist dies schwierig, man muss die Haut auf dem Teller wegschneiden.

Während des Garens bereite ich ein Sößchen in einem kleinen Topf auf dem Herd zu. Ich koche eine Senfsauce mit Kapern. Senf passt ja sehr gut zu Kapern, da er mit Essig zubereitet wird, und auch die Kapern sauer eingelegt sind. Und der Weißwein zum Ablöschen gibt ebenfalls noch Säure hinzu. Ein orange Peperoni sorgt noch für etwas Schärfe. Der Fleischsaft, der beim Garen der Zunge austritt, wird natürlich für die

Sauce mit verwendet.

Als Beilage wähle ich Salzkartoffeln, die etwas neutral wirken.

Das Ganze ergibt ein schmackhaftes Gericht mit einer zarten Zunge und viel leckerer Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweinezunge (200 g)
- 5–6 kleine Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 orange Peperoni
- 2 TL Kapern (Glas)
- 1 EL mittelscharfer Senf
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 1/2 Stunden

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen.

Zunge in eine Auflaufform geben und auf mittlerer Ebene für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und in Ringe schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten kochen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Peperoni dazugeben und mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Senf

dazugeben. Kapern ebenfalls dazugeben. Verrühren und etwas reduzieren.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Zunge auf einen Teller geben und tranchieren. Salzen und pfeffern. Fleischsaft in die Sauce geben und verrühren. Kartoffeln auf den Teller geben. Großzügig Sauce über Kartoffeln und Zunge verteilen. Servieren.

Rinder-Hüftsteak variiert



Leckere Variation

Dieses Mal bereite ich eine Variation eines Rinder-Hüftsteaks zu. Es einfach nur rare anzubraten und zu salzen und zu pfeffern, ist mir zu einfach.

Ich bestreiche eine Seite des Steaks mit Senf und brate es

zunächst auf dieser Seite an. Dann gebe ich, wenn ich die zweite Seite anbrate, eine Scheibe würzigen Hartkäse darauf. Darauf kommt ein Spiegelei. Und vor dem Servieren träufle ich etwas Zitronensaft darüber.

Mein Rat: Beim Zubereiten von Steaks ruhig unterschiedliche Variationen ausprobieren.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Rinder-Hüftsteak (etwa 280 g)
- 1 Scheibe Havarti
- 1 Ei
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1/4 Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: 6–8 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Ei hineingeben und braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Etwas salzen.

Steak auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Auf einer Seite mit Senf bestreichen.

Steak auf der Seite mit dem Senf 2 Minuten in der Pfanne anbraten. Wenden, Hartkäse darauf geben und auf der anderen Seite 2 Minuten anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und Spiegelei darauf geben.

Etwas Zitronensaft darüberträufeln und alles servieren.

Pansen-Gulasch in Senf-Sahne-Sauce mit Maccheroni



Leckeres Gulasch mit viel Sauce mit Pasta

Diesmal bereite ich Pansen in einer Senf-Sauce zu.

Das Rezept folgt dem Prinzip:

1. Pansen in Gemüsfond vorgaren.
2. Pansen kleingeschnitten in Butter kross anbraten und in Whiskey flambieren.
3. Pansen mit Zutaten in der Senf-Sauce für viele Aromen lange köcheln lassen.

Auf diese Weise habe ich vor einiger Zeit schon Pansen-Gulasch in Tomaten-Sauce zubereitet, was ich mittlerweile als Innereien-Gericht sehr favorisiere.

Als Zutaten kommen Schalotte, Knoblauch, Paprika und Champignons hinzu. Die Sauce bilde ich aus einem Teil des Fonds, in dem ich den Pansen vorgare, Sahne und Senf. Und als

Gewürze kommen Sternanis, Gewürznelke, Pimentkörner und Ingwer hinzu. Mehr braucht es nicht, denn der Fond bringt genügend Würze mit.

Das Ganze ergibt ein sehr rundes, würziges und wohlschmeckendes Gulasch.

Als Beilage dazu gibt es Maccheroni.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Pansen
- 1 l Gemüsefond
- 125 g Maccheroni
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 orange Mini-Paprika
- 6–7 kleine, braune Champignons
- 100 ml Sahne
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 Stück Sternanis
- 1 Gewürznelke
- 3 Pimentkörner
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Ingwer
- 6 cl Bourbon-Whiskey
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Fond in einem Topf erhitzen und Pansen darin zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden kochen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. In grobe Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin sehr kross anbraten. Whiskey dazugeben und flambieren. Pansen auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe schneiden. Knoblauch klein schneiden. Paprika putzen, vierteln

und in Streifen schneiden. Champignons halbieren und in halbe Scheiben schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Parika und Champignons dazugeben und mit anbraten. Pansen dazugeben. 500 ml des Fonds, in dem der Pansen vorgegart wurde, dazugeben. Sahne dazugeben. Ebenfalls Senf. Sternanis, Gewürznelke und Pimentkörner dazugeben. Ingwer ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte der ursprünglichen Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken. Sternanis, Gewürznelke und Pimentkörner – so denn auffindbar – herausnehmen und wegwerfen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Gulasch mit viel Sauce darüber verteilen. Servieren.

Mayonnaise



Frisch zubereitete Mayonnaise

Dies ist das Grundrezept für Mayonnaise.

Mayonnaise ist sehr schnell und einfach zubereitet. Man kann sie als Dip für einen Snack am Abend, zum Grillgut oder auch für andere Gerichte verwenden.

ich lese desöfteren, dass man bei der Zubereitung von Mayonnaise sehr vorsichtig vorgehen muss, das betrifft die (Zimmer-)Temperatur des/der Eis/Eier oder das vorsichtige, tröpfchenweise Hinzugeben des Öls zum Eigelb und das Verrühren.

Mein Rat: Einfach alles zusammen in ein schmale, hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren. Die Mayonnaise gelingt schnell und sehr einfach und schmeckt sehr gut.

Ein weiterer Rat: Den Geschmack der Mayonnaise variieren und verfeinern durch Hinzugabe von unterschiedlichen Gewürzen wie Curry, Kreuzkümmel, Paprika oder Pfeffer. Oder man verwendet auch selbst zubereitetes Gewürzöl als Zutat.

Die Menge der Zutaten ergibt eine kleine Schale Mayonnaise.

Zutaten:

- 100 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 1 EL Senf
- Salz

Zubereitungszeit: 2 Min.

Öl und Senf in eine schmale, hohe Rührschüssel geben, das Ei aufschlagen und hinzugeben und alles kräftig salzen. Mit dem Pürierstab kurz pürieren. In eine Schale geben und servieren.

Rouladen mit Speckknödel



Gefüllte Rouladen mit Knödel

Meinen bisherigen Supermarkt finde ich wirklich gut, er hat

ein sehr gutes Angebot, eine große Auswahl, und das Einkaufen macht dort wirklich Spaß. Nur finde ich in letzter Zeit die Auswahl an der Frischfleischtheke nicht mehr so anregend. Das Angebot ist meistens gleich – Braten, Gulasch, Steak, Schnitzel, Hackfleisch, Schweinebauch, einige marinierte Fleischstücke für den Grill, das war es eigentlich auch. Gut, ich kann dort auch Innereien bestellen, aber das mache ich nicht so oft. Also kam ich ganz einfach auf die Idee ... einfach einen anderen Supermarkt auszuprobieren und zu schauen, wie das Angebot dort ist. Der andere Supermarkt hat zwar keine Frischfleischtheke, aber eine gekühlte Frischfleischabteilung mit frischem, verpacktem Fleisch. Und dort fand ich zum einen einige abgepackte Innereien, preiswerte Fleischknochen für Fonds, Bratenfleisch und preiswerte Rinderrouladen. Es lohnt sich also auf alle Fälle immer, zu schauen, was die Konkurrenz im Sortiment hat. Demnächst teste ich einen weiteren Supermarkt, um zu schauen, wie das Angebot dort ist.

Die Füllung wollte ich nicht klassisch zubereiten, sondern entschied mich für eine pürierte Füllung aus Leber, Speck, Schalotten und Knoblauch, der ich etwas klein geschnittenen Mozzarella untermischte. Also eher eine Füllung, wie man sie für eine Pastete kennt. Das Problem, das sich bei der Füllung ergab, war jedoch, dass sie nach dem Pürieren durch die Lebern viel zu flüssig war, was ich nicht erwartet hatte. Ich hätte sie in dieser Konsistenz nicht für die Rouladen verwenden können. Hackfleisch für eine bessere Bindung hatte ich nicht vorrätig und wollte ich auch nicht verwenden. Somit bietet es sich an – wie bei einer Frikadellenmasse, die für die Pfanne noch zu flüssig ist –, einfach etwas Paniermehl unterzumischen. Die Füllung wird schön kompakt und die Rouladen lassen sich gut damit befüllen. Ich verzichtete jedoch aufgrund der anfänglichen Probleme mit der Konsistenz nicht darauf, die Füllung mit 1 cl gutem Cognac zu aromatisieren.



Rouladen mit Knödel auf einem Teller angerichtet

Dazu eine exzellente Rotweinbratensauce, die sich beim Köcheln der Rouladen mit dem hinzugefügten Gemüse sogar ohne zusätzlichen Braten- oder Gemüfefond bildet. Es ist empfehlenswert, den gleichen hochwertigen (Rot-)Wein, den man selbst zum Essen genießt, auch zum Kochen zu verwenden. Ich habe zum Kochen einen hervorragenden französischen Rotwein verwendet. Die schmackhafte Sauce spricht für sich.

Und klassisch zum Gericht Speckknödel als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Rouladen (300 g Rouladenfleisch vom Rind)

Für die Füllung:

- 150 g Hähnchenlebern
- 50 g Südtiroler Speck a.a.G
- $\frac{1}{2}$ Mozzarellakugel (60 g)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote

- 1 Zweig frischer Rosmarin
- mittelscharfer Senf
- 1 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 3 EL Paniermehl
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- ein Stück Knollensellerie
- 1 Wurzel
- $\frac{1}{2}$ Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml trockener Rotwein
- 150 ml Wasser
- Olivenöl

- 2 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 60 Min.

Lebern von Fett befreien und grob zerkleinern. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Schalotte, Knoblauch, Chilischote, Rosmarin, Mozzarella, Senf und Cognac in die Rührschüssel hinzugeben. Dann zum Binden Paniermehl dazugeben, alles sehr gut mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und einige Minuten ruhen lassen. Rouladenfleisch auf ein großes Arbeitsbrett legen, nicht würzen, jede Roulade mit der Hälfte der Füllmasse füllen, zusammenrollen und 2–3 Mal mit Küchengarn zusammenschnüren.

Sellerie, Wurzel, Lauch, Zwiebel und Knoblauchzehen nicht putzen, sondern nur grob zerkleinern. Sie geben der Sauce nur Aroma und werden vor dem Servieren herausgenommen. Öl in einem großen Topf sehr stark erhitzen, es darf rauchen. Rouladen

hineingeben und auf der Unterseite scharf anbraten. Gemüse dazugeben, mit Rotwein und dann Wasser ablöschen und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Speckknödel frisch zubereiten oder kurz vor Ende der Garzeit aufgetaute Knödel in siedendem Wasser 5–10 Minuten erhitzen. Gemüse aus der Rouladensauce nehmen und die Sauce mit Salz würzen und abschmecken. Rouladen herausnehmen, Küchengarn entfernen und die Rouladen auf einen Teller geben. Knödel dazugeben und beides kräftig mit Sauce übergießen.

Omelett



Keine Pizza

Eigentlich ein Zwischending zwischen Omelett und Pizza. Schmeckt auch fast wie eine Tarte. Nach der Zubereitung steigt ein leichter Senfduft in die Nase, und das Omelett schmeckt ein wenig scharf vom verwendeten Chili. Da ich in die Eimasse

auch etwas Senf und Crème fraîche verarbeitet habe und sie daher beim Braten nicht so fest stockt wie reine Eimasse, habe ich mich nicht getraut, das Omelett nach dem ersten Anbraten zu wenden. Sonst wäre es vermutlich in der Pfanne zerfallen. Also habe ich es bei geringer Temperatur 10–15 Minuten von unten her leicht braten und durchgaren lassen, bis auch die Eimasse auf der Oberseite fest ist und das Omelett serviert werden kann. Daher bekommt das Omelett auch eine kräftige, braune Kruste auf der Unterseite, fast wie eine Tarte mit Teig. Dann einfach in der Pfanne vom Boden lösen und auf einen Pizzateller rutschen lassen – selbst ein großer Teller ist zu klein für das Omelett.

Zutaten für 1 Person:

- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- etwas [Panade](#) (zerstoßene Sesamsaat, geriebene Mandeln, geriebener Emmentaler)
- 4 Eier
- 1 TL Senf
- 1 TL Crème fraîche
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote kleinschneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Speck und Gemüse darin bei mittlerer Temperatur einige Minuten anbraten. Panade dazugeben und mitanbraten. Währenddessen Eier in eine Schüssel geben, Senf und Crème fraîche dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schneebesen verquirlen. Petersilie kleinwiegen.

Die Speck-Gemüse-Panade-Mischung gut in der Pfanne verteilen, dass sie eine Art Unterlage für das Omelett bildet. Eiermasse darüber geben und Petersilie oben auf die Masse verteilen. Dann bei geringer Temperatur etwa 10–15 Minuten langsam braten, die Eiermasse blubbert von unten leicht und stockt dann auch an der Oberseite. Mit dem Pfannenwender vom Pfannenboden lösen, auf einen großen Teller geben und servieren.

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 darübergerobenem 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-Ölivenöl 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 Backofengrill 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 Backofengrill 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.