

36 SEITEN **Brigitte**-EXTRAHEFT

FEINSTE KARTOFFEL-KÜCHE

Brigitte EXTRA

ZUM GLÜCK KARTOFFELN!

22

NEUE FEINE
REZEPTE
RAFFINIERT,
SCHNELL,
KLASSISCH



So kross: Kräuter-Fritten
(Rezept auf Seite 34)

PURER GENUSS: **22 KARTOFFEL-** **REZEpte** VOM FEINSTEN

Sie wird im Lagerfeuer gegart, in der Molekularküche zum Event gestylt, und man kann sich durchaus darüber streiten, was nun besser schmeckt. Fakt ist allerdings, dass die Kartoffel ein ganz erstaunliches Pflänzchen ist – immerhin bauten schon die Inkas sie auf den nicht eben fruchtbaren Böden der Anden an. Im 16. Jahrhundert dann brachten Seefahrer die ersten Kartoffeln von Südamerika nach Europa. Nur essen wollte die Exotin erst mal kaum jemand. Hübsch sah sie ja aus mit ihren Blüten. Aber eine Knolle aus der Erde, roh ungenießbar, noch dazu ein Nachtschattengewächs wie Tollkirsche, Alraune und andere „Hexenpflanzen“? Viel zu dubios! Was wohl aus ihr geworden wäre, hätte Friedrich der Große nicht ihr Potenzial entdeckt? Um endlich der Hungersnöte Herr zu werden, erließ er 1756 seinen „Kartoffelbefehl“ – und die misstrauischen preußischen Bauern bauten an. Andernfalls hätte ihnen eine Geldstrafe gedroht. Heute wird die Kartoffel nahezu überall auf der Welt kultiviert und geschätzt, steht an vierter Stelle der wichtigsten Nahrungspflanzen, und zu den über 5000 Sorten kommen immer wieder neue dazu – etwa die Blaue Anneliese, die wir Ihnen auf Seite 4 vorstellen.

Aber dass zu ihren Fans Spitzenköchinnen ebenso wie Anfängerinnen gehören, liegt vor allem an ihrem Charakter. Denn die Kartoffel ist ein Küchen-Star ohne Diva-Allüren: ungeheuer wandlungsfähig und robust, ein echter Teamplayer und immer wieder für neue, leckere Ideen gut. Von ihrer ganz besonders feinen Seite werden Sie die Kartoffel in diesem Extraheft kennen lernen – mit 22 köstlichen Rezepten. Und Sie werden verblüfft sein, wie viel Raffinesse in ihr steckt.

Viel Spaß beim Kochen, gutes Gelingen und vor allem: guten Appetit!

Ihr BRIGITTE-Kochteam

KENNEN WIR UNS? 4

Zehn ungewöhnliche Kartoffelsorten

FÜNF KLAISIKER MIT DEM GEWISSEN EXTRA 6

- Kartoffelklöße mit Steinpilz-Cognac-Füllung
- Kartoffelgratin mit Pecorino
- Bratkartoffeln mit getrockneten Tomaten
- Kartoffelpuffer mit Speckkeis
- Zweierlei Kartoffelbrei

VIER VON NEBENAN 14

- Die würzige Schweizerin: Käse-Rösti
- Die feine Italienerin: Gnocchi-Tricolore
- Die feurige Spanierin: Chili-Tortilla
- Die extravagante Französin: Vichyssoise mit Rosenblättern

SCHÖN RAFFINIERT - REZEPTE VON SPITZENKÖCHEN 18

- Barbara Schlachter-Ebert, Allgäu: Kartoffelstampf mit gebackenem Landei
- Lea Linster, Luxemburg: Lamm im KartoffelmanTEL
- Johannes King, Sylt: Gefüllte Kartoffel mit Ziegenbutter-Hollandaise
- Gabi Kurz, Dubai: Süßkartoffel-Medaillons

KARTOFFELN - EINE KLASSE FÜR SICH 24

- Kartoffel-Parmesan-Rolle mit Kräuter-Nuss-Füllung
- Frittierte Kartoffelbällchen mit Chili-Honig
- Kartoffeln und Kräuterseitlinge in Estragon-Sahne
- Orientalische Würzkartoffeln

DER KARTOFFELSALAT 30

... der Frau Ege aus Stuttgart

SCHNELL, ESSEN IST GLEICH FERTIG! 32

- Salzhörnchen mit Chili-Aioli
- Restekuchen
- Kräuter-Fritten
- Hack-Kartoffelpfanne

**ONLINE-TIPP:**

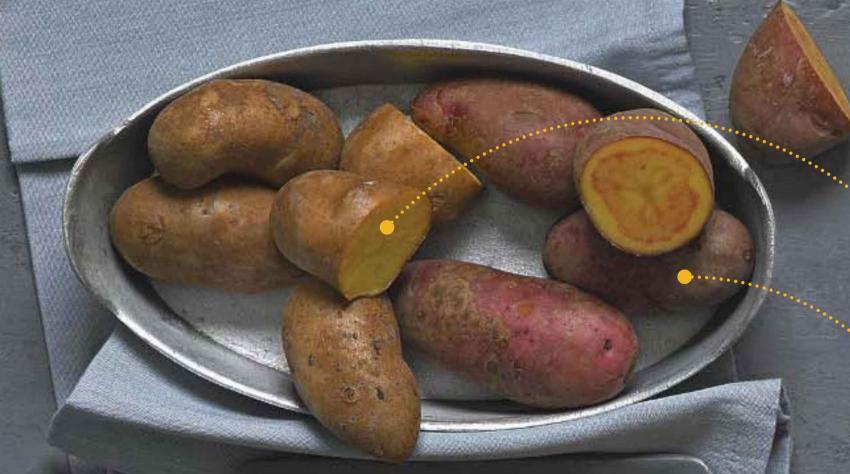
Von Bratkartoffeln bis zu Klößen: Im Kartoffel-Special erfahren Sie, wie klassische Kartoffel-Rezepte garantiert gelingen. Plus: viele tolle Rezepte und gute Tipps für Einkauf und Lagerung.
[www.brigitte.de/
kartoffeln](http://www.brigitte.de/kartoffeln)

IMPRESSUM

Chefredakteure: Andreas Lebert und Brigitte Huber **Stellv. Chefredakteurin:** Claudia Münster **Textchefin:** Kathrin Tsainis **Chefin vom Dienst:** Susanne Mersmann **Redaktion:** Burgunde Uhlig (Ltg.), Frauke Prien, Lisa Schönemann **Fotos:** Carsten Eichner **Styling:** Gerd Sommerlade **Produktion:** Marion Swoboda **Art-Director:** Kolja Kahle **Layout:** Birgit Klemke **Schlussredaktion:** Angela Gier **Produktionsteam:** Germaine Tarnow (Leitung), Viola Eigenberz **Verlagsleiter:** Dr. Felix Friedlaender **Stellvertretende Verlagsleiterin:** Iliane Weiß **Anzeigenleiter:** Oliver Sellschopp **Vertriebsleiter:** Rainer Stöber (DPV) **Herstellung:** Tanja Kuge (Leitung) © 2012 by Verlag Gruner+Jahr AG & Co KG, Druck- und Verlagshaus; Redaktion BRIGITTE, 20444 Hamburg. **Druck:** Appl Druck, Wemding

KENNEN WIR UNS?

Lila, gelb, rot oder rosa: Diese zehn Sorten sind ganz besondere Prachtstücke – hübsch anzusehen und fabelhaft lecker



• MANDELKARTOFFEL

Eher Kartöffelchen als Kartoffel: Sie stammt aus Lappland und macht sich mit ihrem feinen, cremigen Geschmack gut als Pellkartoffel (sorry, -töffelchen)



• ROSEVAL

Kommt aus Frankreich, hat eine rote Schale und leicht rotes Fruchtfleisch. Eine feine Salatkartoffel



• BAMBERGER HÖRNCHEN

Gelbfleischig und festkochend. Sehr gut als Bratkartoffel geeignet und – schon durch die Form – hübsch als Pellkartoffel



• MAYAN TWILIGHT

Kommt aus Schottland und wird auch Marzipankartoffel genannt. Hat einen sehr eigenen nussig-süßen Geschmack



• BLAUE ANNIESE

Das Nesthäkchen in der großen Kartoffel-Familie kam erst 2007 aus der Erde – mit blauer Schale und lila Fruchtfleisch. Sehr schick in Pürees!



LA RATTE

Kommt aus Frankreich und schmeckt besonders köstlich. Wird häufig in der Sterneküche verwendet

ROTE EMMALIE

Diese Neuzüchtung besticht seit 2004 durch ihre rosa Farbe und den würzigen Geschmack.
Tolle Salatkartoffel!

VIOLETTA

Noch eine bunte mit blauer Schale und lila Fleisch. Die längliche Knolle schmeckt schön kräftig und macht im Salat auch optisch richtig was her

BINTJE

Die alte Sorte stammt aus den Niederlanden, hat in den 70ern und 80ern als Pommes Furore gemacht – bevor sie 2012 „Kartoffel des Jahres“ wurde



ANGELNER TANNENZAPFEN

Eine seltene, festkochende Sorte aus Schleswig-Holstein: länglich die Form, rosa die Schale, gelb das Fleisch und feinwürzig-lecker der Geschmack

Rund 35 verschiedene Kartoffelsorten können Sie beim Bioland-Hof Ellenberg bestellen: www.kartoffelvielfalt.de

KLASSIKER

FÜNF KLASSIKER MIT DEM GEWISSEN EXTRA

Weil immer noch was geht, laufen hier
gute alte Kartoffel-Bekannte zu
überraschend neuer, köstlicher Form auf

• Kartoffelklöße mit Steinpilz- Cognac-Füllung

Ein Hoch auf die **inneren Werte!** Wenn Sie
die Kartoffelhülle öffnen, stoßen Sie auf den
cremigen Kern. Ein Fest für alle Knödel-Fans -
nicht nur am Sonntag (Rezept auf Seite 11)

Kartoffelgratin mit Pecorino

Das Geheimnis gelungener Gratin sind die sehr fein gehobelten Kartoffelscheiben - die hier durch sardischen Käse und Thymianzweige eine herrlich mediterrane Note bekommen (Rezept auf Seite 12)



5
4
3
2
1

VIELE GÄSTE?
EINFACH VORBACKEN!



Bratkartoffeln mit getrockneten Tomaten

Die können auch anders! Diesmal mit Oliven und getrockneten Tomaten statt mit Speck. Kleiner Trick: Eine Prise Zucker macht die Bratkartoffeln schön kross (Rezept auf Seite 12)



UNGEWÖHNLICHE
KOMBINATION

Kartoffelpuffer mit Speckeis

Es muss nicht immer Erdbeer-Vanille-Schoko sein!

Speck macht sich hervorragend im eisig-cremigen Outfit – und wird mit den krossen Puffern zum kulinarischen Aha-Erlebnis (Rezept auf Seite 13)

Zweierlei Kartoffelbrei

Nach dem **Marmorkuchen-Prinzip** werden hier zwei Sorten Kartoffelmus mit der Gabel gemischt. Toller Look und unwiderstehlich mit karamellisierten Sonnenblumen- und Kürbiskernen



ZWEIERLEI KARTOFFELBREI

4 PORTIONEN • FOTO LINKS
VEGETARISCH

- 500 g Kartoffeln (z. B. Bintje)
- 500 g Süßkartoffeln
- Salz
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL Senf
- Edelsüß-Paprikapulver
- je 2 EL Sonnenblumen- und Kürbiskerne
- etwas Zucker
- 2-3 EL Kürbiskernöl

1. Beide Kartoffelarten schälen, abspülen und in grobe Würfel schneiden. Getrennt in wenig Salzwasser etwa 15 Minuten gar kochen.
2. Milch und Butter aufkochen.
3. Von beiden Kartoffelarten das Kochwasser bis auf einen kleinen Rest von etwa 2 EL abgießen und die Kartoffeln mit einem stabilen Schneebesen zerdrücken und verrühren. Dabei jeweils die Hälfte der heißen Butter-Milch-Mischung unter die Kartoffeln arbeiten.

4. Den hellen Kartoffelbrei mit Muskat, Senf und Salz abschmecken. Süßkartoffelbrei mit Paprikapulver und Salz würzig abschmecken.

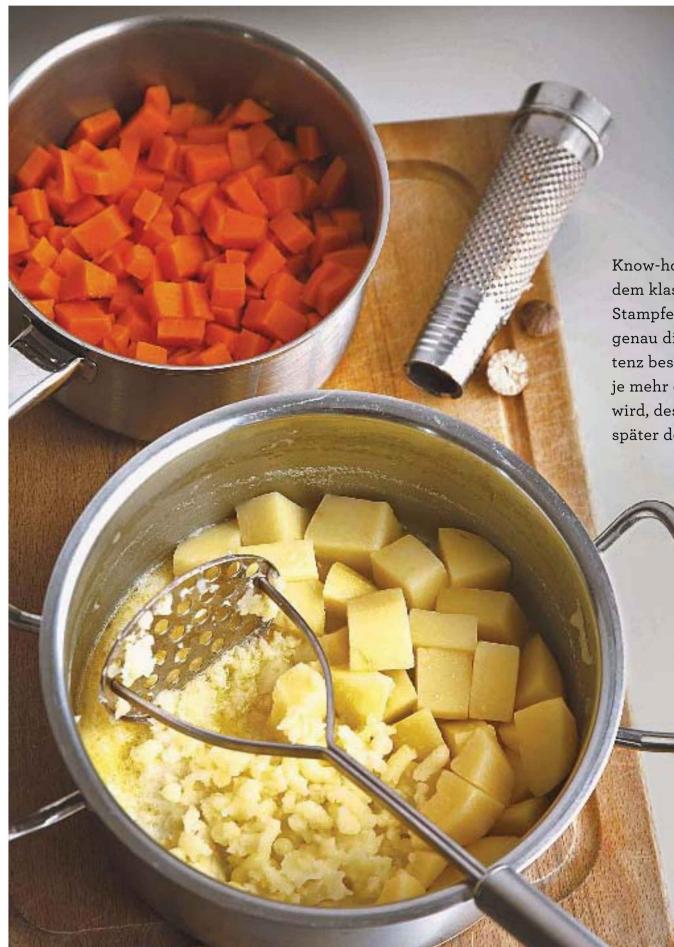
5. Kerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie anfangen zu duften. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Aus der Pfanne nehmen.
6. Beide Kartoffelbreie nebeneinander in eine Schüssel füllen und mit einer Gabel locker mischen, so dass aber noch die einzelnen Farben zu erkennen sind (marmorieren).

7. Die heißen Kerne darüberstreuen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Restliches Kürbiskernöl dazu servieren.

FERTIG IN 45 Minuten

PRO PORTION ca. 430 kcal, E 9 g, F 25 g, KH 41 g
DAZU Merguez (Lambratwürstchen);
Vegetarierinnen braten sich Spiegeleier oder ein Selleriesteak dazu

HEUTE GIBT'S BUNTES MUS
STATT EINHEITSBREI



Know-how: Mit dem klassischen Stampfer kann man genau die Konsistenz bestimmen – je mehr gedrückt wird, desto feiner später der Brei

KARTOFFELKLÖSSE MIT STEINPILZ-COGNAC-FÜLLUNG

4 PORTIONEN • FOTO SEITE 6
VEGETARISCH

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 50 ml Cognac oder Brandy
- 1 Päckchen Teig für Kartoffelknödel halb & halb (für 12 Knödel)
- 180 g geschälte Kartoffeln
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2 Schalotten
- 150 g Austernpilze
- 1 EL Butter
- 1 Bio-Zitrone
- 2-3 EL Mascarpone
- frisch gemahlener Pfeffer
- Mehl zum Formen;
- 50 g Butter
- Rosmarinnadeln

1. Steinpilze in Cognac mindestens 20 Minuten einweichen.
2. Knödelteigpulver und 750 ml kaltes Wasser mit dem Schneebesen verrühren. 10 Minuten quellen lassen.
3. Kartoffeln raffeln, ausdrücken, unter den Knödelteig rühren und mit Salz und Muskat abschmecken.
4. Eingeweichte Steinpilze aus dem Cognac nehmen und klein schneiden.
5. Schalotten abziehen und fein würfeln. Austernpilze mit Küchenkrepp abreiben und fein schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale dünn abreiben.
6. Beide Pilzsorten und die Schalotten in Butter andünsten. Den Cognac vom Einweichen dazugießen und verdampfen lassen. Zitronenschale und den Mascarpone unterrühren, so dass eine Pilzcreme entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
7. Kartoffelteig in 12 Portionen teilen und auf der flachen bemehlten Hand zu Tälern formen. Mit der Pilzfüllung belegen und zu Klößen formen.
8. Reichlich Salzwasser aufkochen, Klöße gleich nach dem Formen hineingeben. Etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze gar ziehen lassen. Zur Garprobe mit 2 Gabeln einen Klöß aufreißen; das Innere sollte trocken sein. Klöße mit einer Schaumkelle herausnehmen.
9. Butter und Rosmarin in einer Pfanne hell bräunen, über die Knödel gießen.

FERTIG IN 1 Stunde

PRO PORTION ca. 460 kcal, E 11 g, F 17 g, KH 56 g

TIPP Als Beilage reicht die Menge sogar für 6 Portionen. Wir haben fertiges Knödelpulver genommen. Das Gelingen von Knödeln aus frischen rohen und gegarten Kartoffeln ist sehr abhängig von der Kartoffel sorte – und sehr oft fallen die Klöße beim Garen auseinander.

KLASSIKER



Know-how: Warten Kartoffeln im Wasser auf den nächsten Schritt, werden sie dabei nicht braun

WO SCHARF GEHOBELT WIRD,
FALLEN DÜNNE SCHEIBEN

KARTOFFELGRATIN MIT PECORINO

4 PORTIONEN • FOTO SEITE 7
VEGETARISCH

- 1 kg mittelgroße Kartoffeln
- 100 g Pecorino-Käse
- 5 frische Knoblauchzehen
- 350 g Kochsahne (15 % Fett; oder Sahne und Milch gemischt)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Butter
- 4 kleine Zweige Thymian
- Butter für die Formen

1. Die Kartoffeln schälen, abspülen und auf dem Küchenhobel in sehr dünne Scheiben hobeln.
2. Pecorino-Käse fein reiben.
3. Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit der Sahne verrühren.
4. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.
5. 4 kleine Formen (Ø ca. 14 cm) oder

eine große Gratinform (Ø 30 cm) dünn mit Butter ausstreichen.

6. Die Kartoffscheiben und den geriebenen Käse (etwas zum Bestreuen übrig lassen) dachziegelartig in die Formen geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Knoblauchsahne über die Kartoffeln gießen und die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
8. Im vorgeheizten Ofen die kleinen Gratinen etwa 40, das große 50 Minuten backen. Eventuell nach 30 Minuten die Thymianzweige auf die Kartoffeln legen und mitbacken, das gibt ein feines mediterranes Aroma.

FERTIG IN 1 Stunde 30 Minuten
PRO PORTION ca. 410 kcal, E 15 g, F 25 g, KH 34 g
DAZU grüner Salat und/oder eine dicke Scheibe gekochter Schinken

TIPP Für viele Gäste kann das Gratin vorgebacken werden (etwa 30 Minuten), und bevor die Gäste kommen, wird es zu Ende gegart.

BRATKARTOFFELN MIT GETROCKNETEN TOMATEN

4 PORTIONEN • FOTO SEITE 8
VEGETARISCH

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 1 kleine Gemüsezwiebel (250 g)
- 10 getrocknete Soft-Tomaten
- 2-3 EL Butterschmalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- etwas Zucker
- ½ Bund glatte Petersilie
- 100 g entsteinte grüne Oliven
- 2 Zweige Zitronenthymian

1. Kartoffeln schälen, abspülen und 8 Minuten in Salzwasser nicht ganz gar kochen. Abgießen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel abziehen, vierteln und in Spalten schneiden.
3. Tomaten in Würfel schneiden.
4. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln dazugeben. Erst wenden, wenn sie von einer Seite schön braun gebraten sind. Etwa 10 Minuten rundherum braun braten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
5. Petersilienblättchen, Zwiebelpalten und Tomaten dazugeben und alles unter gelegentlichem Wenden noch 10 Minuten bei kleiner Hitze braten.
6. Thymian abspülen, die Blätter fein hacken und mit den Oliven mischen. Bratkartoffeln damit bestreuen.

FERTIG IN 50 Minuten
PRO PORTION ca. 280 kcal, E 6 g, F 13 g, KH 33 g
DAZU kleine Minutensteaks vom Rind und für Vegetarierinnen gebratenen Schafkäse

TIPP Die Menge ist als Beilage berechnet. Wenn es nichts weiter dazu gibt, reichen die Bratkartoffeln nur für zwei.

Know-how: Erst muss eine Seite braun sein, dann darf gewendet werden



Know-how: Nach dem Raffeln die Kartoffeln unbedingt gut abtropfen lassen

RASPELN, SCHNIPPELN, STAMPFEN: GEHT ALLES. DIE KARTOFFEL IST JA KEIN SENSIBELCHEN



KARTOFFELPUFFER MIT SPECKEIS

4 PORTIONEN • FOTO SEITE 9

SPECKEIS:

- 1 Stück Schinkenspeck mit Schwarte (375 g)
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Fleischtomate
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Olivenöl
- 150 ml Milch
- 475 g Schlagsahne
- 100 ml Hühnerfond
- 3 ganz frische Eigelb

KARTOFFELPUFFER:

- 750 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel (etwa 100 g)
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Bund Schnittlauch
- Öl zum Braten

1. FÜR DAS SPECKEIS Schinkenspeck und Schwarte grob zerkleinern und mit den geputzten, in Stücke geschnittenen Lauchzwiebeln, der grob zerkleinerten Tomate und dem Rosmarinzweig in Olivenöl andünsten.

2. Milch, 400 g Sahne und Hühnerfond dazugießen und bei kleiner Hitze 1 Stunde kochen lassen. Durch ein Sieb gießen und gut abkühlen lassen - am besten über Nacht im Kühlschrank.

3. Eigelb und restliche Sahne gut verquirlen und zur Speck-Sahne geben. In der Eismaschine (auf die Füllmenge achten und eventuell nicht die ganze Menge auf einmal verarbeiten) zu einem cremigen Eis gefrieren lassen.

4. FÜR DIE KARTOFFELPUFFER Kartoffeln schälen und abspülen. Zwiebel abziehen. Kartoffeln und Zwiebel auf der Rohkostreibe oder in der Küchenmaschine fein raffeln. Die Mischung in einem Sieb abtropfen lassen.

5. Ei und Mehl dazugeben und alles gut verrühren. Den Kartoffelteig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und unter den Kartoffelteig rühren.

6. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus dem Kartoffelteig mit einem Esslöffel portionsweise etwa 12 kleine Puffer formen und backen.

7. Die Kartoffelpuffer langsam bei mittlerer Hitze braun braten, wenden und die andere Seite ebenfalls braun braten. Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad warm halten, bis alle Puffer fertig gebraten sind.

8. Die Kartoffelpuffer pro Portion mit einer Kugel Speckeis servieren.

FERTIG IN 2 Stunden (ohne Wartezeit)
PRO PORTION ca. 550 kcal, E 27 g, F 30 g, KH 40 g

TIPPS • Die Kartoffelpuffer schmecken natürlich auch mit Apfelmus oder fertigem Vanilleeis (dann den Schnittlauch weglassen). • Das Speckeis ist reichlich bemessen, Reste halten sich im Gefrierfach etwa 3 Monate (30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen, damit es sich gut formen lässt). • Speckeis passt auch hervorragend in eine Kartoffel- oder Tomatensuppe.

VIER VON NEBENAN

Wer über den Tellerrand schaut,
kann in der Nachbarschaft sensationelle
Kartoffel-Kreationen entdecken...

En Guete! Buon appetito!
Que aproveche! Bon appétit!



Die würzige Schweizerin

Der **krosse Hügel** aus knusprigen Rösti wird von zwei hauchzarten Scheiben Bündner Fleisch und in Kupferkesseln hergestelltem Sbrinz-Käse gekrönt

KÄSE-RÖSTI

4 PORTIONEN

- 750 g Kartoffeln
- Salz
- Butterschmalz zum Braten
- 3-4 EL Schlagsahne
- 50 g Sbrinz-Käse
- 50 g Emmentaler-Käse
- frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g Bündner Fleisch in hauchdünnen Scheiben

1. Die Kartoffeln schälen, abspülen und auf der Rohkostreibe oder in der Küchenmaschine grob raffeln. Kartoffelraspel mit Salz mischen und in ein Sieb geben. Raspel gut ausdrücken.

2. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelraspel mit einem Esslöffel hineingeben und portionsweise zu etwa 16-18 knapp handtellergroßen Rösti formen. Mit einem Bratenwender jeweils zu einem festen Rösti zusammendrücken. Mit etwas Sahne beträufeln und einen Deckel direkt auf die Rösti legen, damit sie gut zusammengepresst werden.

3. Bei kleiner Hitze etwa 12 Minuten braten. Die Rösti wenden und noch etwa 5 Minuten weiterbraten, bis sie schön knusprig sind. Die fertigen Rösti herausnehmen und warm stellen. Restliche Rösti wie beschrieben braten.

4. Beide Käsesorten auf einem Käsehobel in dünne Scheiben hobeln (wer einen Sbrinz-Hobel hat, nimmt den, sonst einen scharfen Gurkenhobel).

5. Die dünnen Käsespäne auf den Rösti geben, mit Pfeffer bestreuen und mit dem hauchdünn geschnittenen Bündner Fleisch servieren.

FERTIG IN 1 Stunde

PRO PORTION ca. 335 kcal, E 22 g, F 15 g, KH 27 g
DAZU Schnittlauch und grüner Salat

TIPP Die Rösti im Backofen bei 100 Grad warm halten. Gut ist es, die Rösti gleich in 2 Pfannen nebeneinander zu braten. Je frischer sie sind, wenn sie verzehrt werden, desto besser.

Die feine Italienerin

Fürs schöne Muster der Gnocchi sorgen die Zinken einer Gabel - Tomaten, Spinat oder eine Prise Muskatnuss für die Farbe. Großartig in Kombination mit Gorgonzola-Soße!



DREI FARBEN –
EIN KARTOFFELTEIG

GNOCCI-TRICOLORE

4 PORTIONEN • VEGETARISCH

GNOCCI:

- 750 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 150 g Mehl
- 1-2 Eigelb (L)
- Salz
- 100 g TK-Blattspinat
- 1-2 EL Tomatenmark
- frisch geriebene Muskatnuss
- Mehl für die Arbeitsfläche

SOSSE:

- 250 g milder Gorgonzola-Käse
- 1 Zitrone
- 100 ml klare Gemüsebrühe
- 100 ml fettarme Milch
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL milder Honig
- evtl. Salbeiblättchen und Olivenöl

1. FÜR DIE GNOCCI Kartoffeln gründlich abspülen und mit Schale in Wasser je nach Größe 20-30 Minuten kochen.

2. Abgießen und die Schale abziehen. Kartoffeln noch heiß mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse geben.

3. Mehl, Eigelb und etwa 1 TL Salz unter die Kartoffelmasse kneten.

4. Den gefrorenen Spinat in einem Sieb auftauen lassen und gut ausdrücken.

5. Den Gnocchi-Teig in 3 Portionen teilen. Für die roten Gnocchi unter eine Portion das Tomatenmark rühren, für die grünen Gnocchi unter eine Portion den ausgedrückten Spinat und noch

etwa 4 EL Mehl rühren. Der Spinat gibt Feuchtigkeit ab. Die letzte Teigportion mit etwas Muskat abschmecken.

6. Alle Kartoffelteige zu haselnussgroßen Kugeln formen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit den Zinken einer Gabel ein Rillenmuster eindrücken.

7. Die Gnocchi in reichlich siedendem Salzwasser in 2 Portionen je etwa 5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

8. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

9. FÜR DIE SOSSE 200 g Gorgonzola in Bröckchen, ausgepressten Zitronensaft, Brühe und Milch in einem Topf erhitzen, nicht kochen. Mischung mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

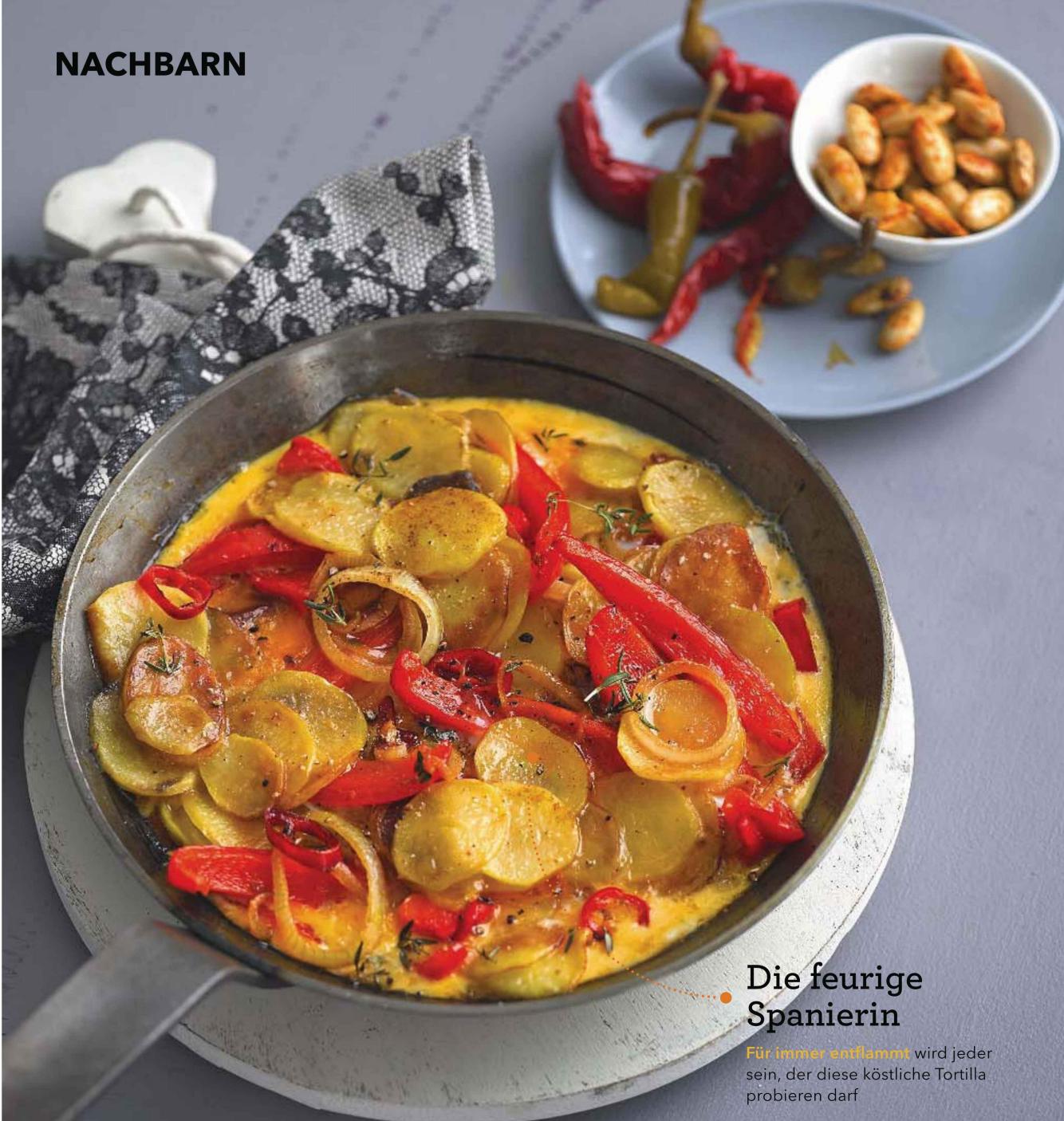
10. Die Soße vor dem Servieren noch einmal gut aufschäumen und zu den dreierlei Gnocchi servieren.

11. Eventuell Salbeiblättchen in Öl frittieren und darübergeben. Mit ein paar Gorgonzola-Bröckchen bestreuen.

FERTIG IN 1 Stunde 15 Minuten

PRO PORTION ca. 580 kcal, E 24 g, F 24 g, KH 64 g

INFO Die Rillen in den Gnocchi sind extra damit mehr leckere Soße daran haften bleibt!



Die feurige Spanierin

Für immer entflamm't wird jeder sein, der diese köstliche Tortilla probieren darf

CHILI-TORTILLA

3 PORTIONEN • VEGETARISCH

- 500 g Kartoffeln
- 1 rote Paprikaschote
- 2 rote Peperoni
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 6 Eier
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- Fett für die Form
- 50 g geschälte Mandeln
- Piment d'Espelette oder Chilipulver
- 4-6 eingelegte Peperoni

1. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
2. Kartoffeln schälen, abspülen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen, abspülen und würfeln. Peperoni aufschneiden, abspülen, Kerne entfernen, Schoten in Streifen schneiden (mit Küchenhandschuhen arbeiten).
3. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und zerdrücken.
4. Öl in einer Pfanne (am besten offen-fest) erhitzen, Kartoffeln darin etwa 15 Minuten goldgelb braten. Paprika, Peperoni und Zwiebel zufügen und weitere 3 Minuten braten.
5. Die Eier und den zerdrückten Knoblauch leicht verquirlen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Kartoffelscheiben, abgezupfte Thymianblättchen und Gemüse in eine gefettete Tarte-Form (Ø 24 cm) schichten. Die Eiermischung darübergießen und im Ofen etwa 20-25 Minuten goldgelb backen.
7. Inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit Piment d'Espelette oder Chilipulver bestäuben.
8. Mandeln und abgetropfte Peperoni zur Tortilla servieren.

FERTIG IN 40 Minuten
PRO PORTION ca. 510 kcal, E 24 g, F 32 g, KH 32 g

VICHYSOISE MIT ROSENBLÄTTERN

4 PORTIONEN

- 650 g Kartoffeln
- 2 mittelgroße Stangen Porree
- 1 l Gemüse- oder Geflügelfond (aus dem Glas)
- 3 EL Schlagsahne
- Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- ½ TL Lavendelblüten
- einige Rosenblätter (ungespritzte aus dem Garten)
- Lavendelhonig
- 2 TL feinstes Olivenöl

1. Die Kartoffeln schälen, abspülen und in grobe Würfel schneiden. Porree putzen, abspülen und in dünne Ringe schneiden (einige kleine Porreeringe zum Garnieren beiseitelegen).

2. Kartoffeln und Porree im Fond etwa 25-30 Minuten kochen lassen.

3. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne dazugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vichyssoise kalt stellen.

4. Zum Servieren die Suppe noch einmal mit dem Stabmixer aufschäumen und abschmecken.

5. Mit Porreeringen, Lavendelblüten und Rosenblättern bestreuen und mit Lavendelhonig und Olivenöl beträufeln.

FERTIG IN 45 Minuten (ohne Wartezeit)

PRO PORTION ca. 210 kcal, E 6 g, F 7 g, KH 30 g

TIPP Ganz feine Olivenöle gibt es z. B.
bei www.artefakten.net

Die extravagante Französin

Aber bitte mit Sahne! Die gehört unbedingt in die von einem Koch in Vichy erfundene, kalt und schaumig servierte Suppe - genau wie Kartoffeln und Lauch

ZARTE BLÄTTCHEN
FÜR DIE FEINE NOTE

SO SCHÖN RAFFINIERT

Drei Spitzenköchinnen und ein ebensolcher Kollege präsentieren Kartoffeln auf höchstem Niveau

Kartoffelstampf mit gebackenem Landei

Zum Reinsetzen ist dieser geniale Gaumenschmeichler, der durch den typisch Allgäuer Mon-Rocco-Käse die ganz gewisse würzige Note bekommt (Rezept auf Seite 22)



Barbara Schlachter-Ebert, 48, betreibt mit ihrem Mann das Hotel „Schlossanger Alp“ in Pfronten/Allgäu und gehört als eine von drei Frauen zur Vereinigung der Jeunes Restaurateurs in Deutschland. Die hat sich der Pflege und Vervollkommnung von Kochkunst und Lebensart gewidmet. Kein Wunder, dass auch der Geschmack dieses Gerichts mit seinen bodenständigen Zutaten kaum zu toppen ist. Infos: www.schlossanger.de





Die Luxemburger Spitzenköchin Lea Linster, 57, stellt in ihrer BRIGITTE-Kolumne seit über zehn Jahren fabelhafte Rezepte vor und hat bereits fünf BRIGITTE-Kochbücher herausgebracht. Ihr „Restaurant Lea Linster“ in Frisange ist seit 1989 durchgehend mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, Bistroküche auf höchstem Niveau wird in ihrem „Pavillon Madeleine“ in Kayl serviert. Und mit diesem Rezept kocht man buchstäblich in der ersten Liga: Lea Linster wurde dafür 1989 als bisher einzige Frau mit dem renommierten Bocuse d'Or ausgezeichnet! Infos: www.lealinstler.lu

AUSGEZEICHNET
MIT DEM BOUCSE D'OR!

Lamm im Kartoffelmantel

Das feine Filet ist in seiner Kartoffelhülle nicht nur extrem hübsch anzusehen, sondern auch unschlagbar zart und saftig. Dazu passt eine sämige Soße mit Rosmarin (Rezept auf Seite 22)



SPITZENKÜCHE

HOLLANDAISE
MIT SCHUSS

Gefüllte Kartoffel mit Ziegenbutter-Hollandaise

Einem Kunstwerk gleichen die im Salzbett gegarten und mit purer Frische gefüllten Kartoffeln - und sind ein Gedicht! Genau wie die mit Wermut verfeinerte Soße (Rezept auf Seite 23)

Johannes King, 48, mit zwei Sternen dekortierter Koch des „Söl'ringhof“ in Rantum auf Sylt, liebt die regionale Küche. Auf seinem Bauernhof baut er auch seine eigenen Kartoffeln an - aus denen er dann so wunderbare Kreationen wie diese hier zubereitet. Weitere Gourmetrezepte von Johannes King finden Sie in „Das Kochbuch von Land und Meer“ (ab September, Münchner Verlag Collection Rolf Heyne). Infos: www.soeiring-hof.de





Gabi Kurz, 46, hat 2007 die vegetarische Küche nach Dubai gebracht und ist heute „Wellbeing“-Chefkochin aller 44 Restaurants der Luxushotel-Gruppe „Jumeirah“. Wie sehr die ebenso gesunde wie feine Küche für die Bischofswiesenerin Leidenschaft und Herzensanliegen ist, zeigen auch ihre tollen vegetarischen Kochbücher: „Meine Kräuterküche“ ist gerade in Paris mit dem „World Cookbook Award 2011“ ausgezeichnet worden – und natürlich dieses köstliche Gericht. Gabi Kurz' Food-Blog finden Sie unter www.talise-nutrition.com, weitere Infos unter www.jumeirah.com



• Süßkartoffel-Medaillons

Das fruchtige Relish aus Melonen und Agavendicksaft sowie das Kokos-Erbsenpüree sind handverlesene Begleiter für die in Orangensaft gekochten Kartoffelscheiben (Rezept auf Seite 23)

AUCH UNTER
GOURMETS
WIRD DIE
KARTOFFEL
GANZ
BESONDERS
GESCHÄTZT.
VÖLLIG
ZU RECHT!



KARTOFFELSTAMPF MIT GEBACKENEM LANDEI

4 PORTIONEN • FOTO SEITE 18
VEGETARISCH

- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 9 Bio-Eier
- 2 EL Mehl
- 70 g altbackenes Weißbrot ohne Rinde, fein zerrieben
- Öl zum Frittieren
- 60 g Butter
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 60 g Hartkäse (typisch ist Mon Rocco aus dem Allgäu, oder Parmesan)
- Schnittlauch für die Deko

1. Kartoffeln schälen, abspülen und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben und 8 Eier im Kartoffelwasser 6 Minuten weich kochen. Eier kurz kalt abspülen, dann vorsichtig schälen.

2. 3 Teller mit dem restlichen und verquirten Ei, dem Mehl und dem geriebenen Brot bereitstellen.

3. Das Frittierzett in einem weiten Topf erhitzen. Die Temperatur ist richtig, wenn sich an einem eingetauchten Holzlöffelstiel kleine Bläschen bilden.

4. Die Butter erhitzen, bis sie leicht gebräunt ist. Sofort vom Herd nehmen.

5. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, braune Butter (4 EL zurücklassen) unterheben. Kartoffelstampf auf dem heißen Wasserbad warm halten.

6. Eier zuerst in Mehl, dann in Ei, zuletzt im Brot wenden. Im Frittierzett schwimmend goldgelb ausbacken (evtl. in 2 Portionen). Auf Küchenkrepp legen.

7. Kartoffelstampf in vorgewärme Suppenteller füllen, in die Mitte jeweils mit einem feuchten Löffel eine Delle drücken und die Eier darin platziieren.

8. Mit der restlichen braunen Butter beträufeln und mit Schnittlauchhalmen und gehobeltem Käse dekorieren.

FERTIG IN 45 Minuten

PRO PORTION ca. 755 kcal, E 28 g, F 53 g, KH 46 g

TIPPS • Reicht als Vorspeise für 8 Portionen. • Das Ei sollte schön weich gekocht sein. Weil es sich dann nur schwer schälen lässt, pochieren Profis.

LAMM IM KARTOFFEL-MANTEL

6 PORTIONEN • FOTO SEITE 19

- 1 kg ausgelöster Lammrücken (etwa 3 Stücke à gut 300 g)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Bund glatte Petersilie
- 5 EL Erdnussöl
- 100 g Semmelbrösel
- ½ l Kalbsfond
- 1 Zweig Rosmarin
- 75 g Butter

1. Die Lammrücken-Stücke von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Kartoffeln schälen, abspülen und grob raffeln. In 3 Portionen teilen.

3. Petersilie abspülen und fein hacken.

4. Jede Kartoffelportion in einer großen Pfanne (Ø 24 cm) im heißen Öl nur auf einer Seite braun braten. Die Kartoffelkuchen mit der rohen Seite nach oben auf ein Stück Backpapier gleiten lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

5. Den Backofen auf 250 Grad, Umluft 230 Grad, Gas Stufe 6-7 vorheizen.

6. Das Fleisch in Semmelbröseln wenden und je 1 Portion auf einen Kartoffelkuchen legen. Fleisch mit Hilfe des Papiers in den Kartoffelkuchen rollen.

7. Die Kartoffelrollen mit dem Papier auf den Rost des Backofens transportieren. Papier vorsichtig unter den Rollen wegziehen (auf dem Papier gegart werden die Rollen nicht knusprig). Ein Backblech unter den Rost schieben.

8. Die Rollen etwa 15 Minuten backen, dann ist das Fleisch in der Mitte noch leicht rosa. Wer es mehr oder weniger durch mag, lässt es länger oder kürzer im Backofen.

9. Inzwischen den Fond mit dem Rosmarinzweig auf die Hälfte einkochen lassen.

10. Den Rosmarinzweig entfernen und die eiskalte Butter in Flöckchen unter den Fond rühren und zu einer sämigen Soße verarbeiten. Jedes Lammpäckchen in dicke Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

FERTIG IN 1 Stunde 10 Minuten

PRO PORTION ca. 580 kcal, E 41 g, F 28 g, KH 40 g

DAZU grüner Salat



GEFÜLLTE KARTOFFEL MIT ZIEGENBUTTER-HOLLANDAISE

6 PORTIONEN • FOTO SEITE 20

- 1 kg grobes Meersalz
- 6 große mehlkochende Kartoffeln

HOLLANDAISE:

- 1 Schalotte
- 200 ml Wermut-Wein (z. B. Noilly Prat)
- 1 EL Weißweinessig
- 4 Zweige Estragon
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 1 TL Koriandersamen
- 80 g Ziegenbutter
- 3 frische Bio-Eigelb
- Salz, Cayennepfeffer
- etwas Zitronensaft

FÜLLUNG:

- 80 g grüne Bohnen
- 80 g Zuckerschoten
- 80 g Möhre
- 150 g Ziegenfrischkäse
- Schnittlauch
- Petersilie
- Zitronenmelisse

1. Backofen auf 160 Grad, Gas Stufe 2 vorheizen (Umluft nicht zu empfehlen).
2. Die Hälfte des Salzes in eine ofenfeste Form streuen, die abgespülten Kartoffeln in das Salzbett setzen und mit dem restlichen Salz bedecken.

3. Die Kartoffeln je nach Größe 70-80 Minuten im Ofen backen.

4. FÜR DIE HOLLANDAISE inzwischen die Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit Wermut, Essig, 100 ml Wasser, Estragon, Lorbeer und den Gewürzen bei großer Hitze auf 100 ml Restmenge einkochen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen.

5. Ziegenbutter in einem Topf aufkochen. Sie sollte leicht hellbraun sein.

6. Die Eigelb und den eingekochten Wermut in eine Metallschüssel geben, über dem heißen Wasserbad (80 Grad) mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Ziegenbutter durch ein kleines Sieb im feinen Strahl dazugießen und dabei immer weiterrühren. Hollandaise mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Warm stellen.

SEHR WÜRZIG: ZIEGENBUTTER

IST WAS FÜR LIEBHABER

MIT DIESEN
REZEPTEN
UND ETWAS
GESCHICK
ERKOCHEN
SIE SICH
BEI IHREN
GÄSTEN
STERNE

7. FÜR DIE FÜLLUNG Bohnen und Zuckerschoten putzen und abspülen. Die Möhre schälen und in Stifte schneiden. Bohnen und Möhre 5 Minuten, Zuckerschoten 2 Minuten in Salzwasser kochen, abtropfen lassen. Kräuter abspülen.

8. Die Kartoffeln aus dem Salzbett nehmen, aufschneiden und etwas auseinanderdrücken. Mit dem Ziegenkäse füllen. Gemüse und Kräuter in den Kartoffeleinschnitt stecken.

9. Die Hollandaise (vorher noch einmal kurz aufschlagen) dazu servieren.

FERTIG IN 2 Stunden

PRO PORTION ca. 345 kcal, E 10 g, F 17 g, KH 31 g

TIPP: Ziegenbutter gibt es z. B. von der Firma Heirler. In Läden, die Ziegenmilch verkaufen, und in Bio-Läden kann man sie bestellen.

SÜßKARTOFFEL-MEDAILLONS

2 PORTIONEN • FOTO SEITE 21
VEGETARISCH

- 600 g Süßkartoffeln
- 300 ml Orangensaft
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL gemahlene Kaffeebohnen (am besten Arabica)
- 1-2 EL Olivenöl
- Kirschtomaten und Gartenkresse zum Anrichten

RELISH:

- 100 g Wassermelone
- 1 Schalotte
- 1 rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 EL Olivenöl

ERBSENPÜREE:

- 200 g feine TK-Erbsen
- 70 ml Kokosmilch
- 2 Minzeblättchen

1. Süßkartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In Orangensaft mit 1 Prise Salz etwa 15 Minuten weich kochen. Im Sud über Nacht abkühlen.

2. FÜR DAS RELISH Melone und abgezogene Schalotte würfeln. Chili halbieren, entkernen und die Schote fein hacken (mit Küchenhandschuhen arbeiten). Knoblauch abziehen und zerdrücken. Alles mit dem Agavendicksaft im Olivenöl andünsten und bei großer Hitze einkochen lassen. Mit Salz abschmecken.

3. FÜR DAS ERBSENPÜREE gefrorene Erbsen 2 Minuten in wenig Wasser dämpfen. Mit der Kokosmilch und den Minzeblättchen im Mixer fein pürieren.

4. Süßkartoffeln aus dem Sud nehmen, salzen, pfeffern, mit etwas gemahlenen Kaffeebohnen bestreuen und im Olivenöl von jeder Seite goldgelb braten.

5. Mit dem Erbsenpüree, dem Relish, Cocktailltomaten und Kresse anrichten.

FERTIG IN 45 Minuten (ohne Wartezeit)

PRO PORTION ca. 510 kcal, E 14 g, F 21 g, KH 65 g

TIPPS • Eignet sich auch gut als Vorspeise. Dann reicht es für 4 Gäste. • Man kann die Süßkartoffeln auch längs in Scheiben schneiden, dann sehen sie eher nach Süßkartoffel-Steaks aus.

VERWANDLUNG

EINE KLASSE FÜR SICH

Die Kartoffel auf Beilage zu reduzieren, wäre schon rein genusstechnisch ein echter Verlust: vier verführerische Auftritte einer erstaunlich wandlungsfähigen Hauptdarstellerin!



Kartoffel-Parmesan-Rolle
mit Kräuter-Nuss-Füllung und
frischer Tomaten-Salsa

Gut gewickelt: Damit die Rolle heil bleibt, wird sie vor dem Kochen vorsichtig in ein feuchtes Geschirrtuch gepackt (Rezept auf Seite 26)

ZART-KNUSPRIG
UND SCHARF-SÜSS!

Frittierte Kartoffelbällchen mit Chili-Honig

Heiß geliebt: Die mit Kumin gewürzten Bällchen wollen aus der Fritteuse direkt auf den Teller (Rezept auf Seite 26)



GEROLLT, FRITTIERT, IN SAHNE GEKOCHT: KARTOFFELN MACHEN IMMER WAS HER

KARTOFFEL-PARMESAN-ROLLE MIT KRÄUTER-NUSS-FÜLLUNG UND FRISCHER TOMATEN-SALSA

5 PORTIONEN • FOTO SEITE 24
VEGETARISCH

KARTOFFELTEIG:

- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 75 g Grieß
- 75 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Ei
- 150 g Kartoffelmehl
- frisch geriebene Muskatnuss
- evtl. Mehl zum Ausrollen
- 60 g Butter zum Beträufeln
- 2 Stängel glatte Petersilie

FÜLLUNG:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 75 g Pinienkerne
- 75 g Haselnusskerne oder Mandeln
- 40 g frisch geriebener Parmesan

TOMATEN-SALSA:

- 500 g möglichst reife Flaschentomaten
- 1 Schalotte
- ½ Bund Basilikum
- 2 EL feiner Obstessig
- 1 TL brauner Zucker
- frisch gemahlener Pfeffer

1. **FÜR DEN KARTOFFELTEIG** die Kartoffeln gründlich abspülen und etwa 20 Minuten mit Schale in Salzwasser kochen. Abgießen, kurz abdampfen lassen und die Schale abziehen. Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.
2. Die durchgedrückten Kartoffeln, etwas Salz, Grieß, Parmesan, Ei, Kartoffelmehl und etwas Muskat mit den Knethaken des Handrührers zügig zu einem glatten Teig verkneten.

3. FÜR DIE FÜLLUNG Kräuter abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Pinienkerne und Nüsse ebenfalls hacken.

4. Den Kartoffelteig auf wenig Mehl oder in einem großen Gefrierbeutel 6–7 mm dick zu einem Rechteck von 30 x 26 cm Größe ausrollen. Alle Zutaten für die Füllung auf dem Teig verteilen.
5. Den Kartoffelteig vorsichtig mit der Füllung aufrollen und mit der letzten Umdrehung auf ein gut angefeuchtetes Geschirrtuch rollen. Teigrolle fest ins Tuch einrollen und die Enden mit Küchengarn zusammenbinden.
6. In einem großen, möglichst länglichen Topf (evtl. ein Bräter oder Fischtopf) reichlich Salzwasser aufkochen und die Kartoffelrolle mit dem Tuch mit Wasser bedeckt darin etwa 45 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.

7. FÜR DIE TOMATEN-SALSA die Tomaten abspülen, vierteln, entkernen und den grünen Stielansatz heraus schneiden. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Basilikum abspülen, trocken schütteln und grob hacken. Alle Salsa-Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

8. Die Butter zum Beträufeln in einem kleinen Topf leicht bräunen. Petersilie abspülen und die Blätter abzupfen. Die Kartoffelrolle aus dem Wasser heben, aus dem Tuch nehmen und auf einer Platte anrichten. Gebräunte Butter darübergießen, Petersilie darüberstreuen und die Rolle in Scheiben schneiden. Die Tomaten-Salsa dazu servieren.

FERTIG IN 1 Stunde 30 Minuten

PRO PORTION ca. 580 kcal, E 18 g, F 28 g, KH 63 g

FRITTIERTE KARTOFFELBÄLLCHEN MIT CHILI-HONIG

4 PORTIONEN • FOTO SEITE 25
VEGETARISCH

KARTOFFELBÄLLCHEN:

- 500 g Kartoffeln
- Salz
- 20 g Butter
- 60 g Mehl
- 2 Eier
- 1 TL gemahlener Kumin (Kreuzkümmel)
- Öl zum Frittieren

CHILI-HONIG:

- 1 kleine rote Chilischote
- 80 g flüssiger Honig (z. B. Akazienhonig)

ROTE-BETE-CARPACCIO:

- 250 g rote Bete (vorgekocht und im Vakuumpack; möglichst gleich große Kugeln)
- 2–3 EL Himbeeressig
- 2 TL Honig
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2–3 EL gutes Nussöl (z. B. Walnuss- oder Pistazienöl)
- 1 EL Sesamsaat
- Basilikumblättchen

1. FÜR DIE KARTOFFELBÄLLCHEN die Kartoffeln abspülen und mit Schale in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Abgießen, kurz abkühlen lassen und die Schale abziehen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.

2. 125 ml Wasser, 1 Prise Salz und Butter aufkochen. Das Mehl und die Kartoffelmasse auf einmal dazugeben und mit einem Kochlöffel kräftig rühren. Den Topf vom Herd nehmen. Kumin und die Eier nacheinander unterrühren.
3. Öl in einem großen flachen Topf oder einer Pfanne erhitzen. Die Temperatur



EINFACH UND
SEHR AROMATISCH

Kartoffeln und
Kräuterseitlinge
in Estragon-Sahne

Jeder Pilz wäre glücklich, dürfte er
mit den Kartoffeln in die cremige
Soße tauchen (Rezept auf Seite 28)

MIT DER KARTOFFEL IST ES WIE MIT GUTEN BEZIEHUNGEN: VERTRAUT, ABER NIE LANGWEILIG

ist richtig, wenn von einem Holzlöffelstiel, der auf den Topfboden gedrückt wird, kleine Bläschen aufsteigen.

4. Mit zwei Teelöffeln 40 etwa walnussgroße Bällchen vom Kartoffeleig abstechen und im heißen Öl in 3-5 Minuten goldbraun frittieren. Kartoffelbällchen dabei wenden, damit sie rundherum braun werden. Nur so viele Bällchen in den Topf geben, dass sie sich nicht berühren.

5. Kartoffelbällchen mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

6. FÜR DEN CHILI-HONIG Chilischote putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden (mit Küchenhandschuhen arbeiten). Chiliringe und Honig verrühren.

7. FÜR DAS ROTE-BETE-CARPACCIO die rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden oder auf einem Gemüsehobel hobeln. Die Scheiben fächerartig auf Portionstellern anrichten. Essig, Honig, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl langsam unterschlagen. Die Vinaigrette abschmecken und über die Rote-Bete-Scheibenträufeln.

8. Kartoffelbällchen auf der roten Bete anrichten und mit etwas Chili-Honig beträufeln. Mit Sesam und Basilikumblättchen bestreuen. Restlichen Chili-Honig extra dazureichen.

FERTIG IN 1 Stunde

PRO PORTION ca. 330 kcal, E 7 g, F 20 g, KH 32 g

TIPP Die Bällchen möglichst frisch frittieren servieren. Alles andere kann gut vorbereitet werden und eignet sich auch prima als Vorspeise für 8 Portionen.

KARTOFFELN UND KRÄUTERSEITLINGE IN ESTRAGON-SAHNE

3 PORTIONEN • FOTO SEITE 27
VEGETARISCH

- 500 g kleine Kartoffeln (z. B. La Ratte oder Bamberger Hörnchen)
- 300-400 g Kräuterseitlinge
- 2 Schalotten
- 2-3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 300 g Schlagsahne
- 200 ml Gemüsefond
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- ½ Bund Estragon
- evtl. etwas trockener Weißwein zum Abschmecken

1. Kartoffeln schälen, abspülen und in grobe Stücke schneiden. Pilze putzen und in nicht zu kleine Stücke teilen. Schalotten abziehen und fein würfeln.

2. Die Hälfte der Butter in einem großen flachen Topf erhitzen. Pilze und Schalotten darin unter Wenden kurz anbraten. Aus dem Topf nehmen und warm stellen.

3. Restliche Butter erhitzen, Kartoffeln darin unter Wenden anbraten. Mehl darüberstäuben und andünsten. Sahne und Fond dazugießen und alles unter Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren.

4. Kräuterseitlinge und Schalotten zu den Kartoffeln geben und alles noch etwa 5 Minuten weiter kochen lassen.

5. Estragon abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Estragon in die Sahnesoße rühren und mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Wein abschmecken. Sofort servieren.

FERTIG IN 1 Stunde

PRO PORTION ca. 460 kcal, E 9 g, F 34 g, KH 30 g
DAZU Baguette

TIPP Wer mag, gibt zum Schluss noch küchenfertige Pacific Prawns (z. B. von Costa) dazu.

ORIENTALISCHE WÜRZKARTOFFELN

4 PORTIONEN • FOTO RECHTS
VEGETARISCH

- 1 kg kleine Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwerknolle (2 cm)
- 4-5 EL Sonnenblumenöl
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 2 grüne Kardamomkapseln
- ½ TL gemahlenes Kurkuma
- ½-1 TL Ras el Hanout
- 200 g Feta-Schafkäse
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 3-4 Stängel Minze

1. Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbursten oder, wenn es Lagerkartoffeln sind, schälen. Kartoffeln in wenig Salzwasser etwa 15 Minuten kochen. Abgießen und rundherum mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen. Größere Kartoffeln halbieren.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Ingwer schälen und fein würfeln.

3. Das Öl in einer sehr großen Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin anbraten. Lorbeer und restliche Gewürze dazugeben und ebenfalls unter Wenden kurz anbraten.

4. Kartoffeln mit in die Pfanne geben und unter Wenden 5-10 Minuten darin schmoren lassen.

5. Feta abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden oder zerbröckeln. Minze abspülen, trocken schütteln und die Blätter hacken. Feta, Minze und Joghurt verrühren und mit Salz abschmecken.

6. Kartoffeln mit Salz abschmecken und zusammen mit dem Feta-Dip servieren.

FERTIG IN 40 Minuten

PRO PORTION ca. 440 kcal, E 15 g, F 27 g, KH 34 g

Orientalische Würzkartoffeln

Goldgelbe Versuchung für alle,
die Kardamom, Kurkuma, Nelken
und Ingwer lieben

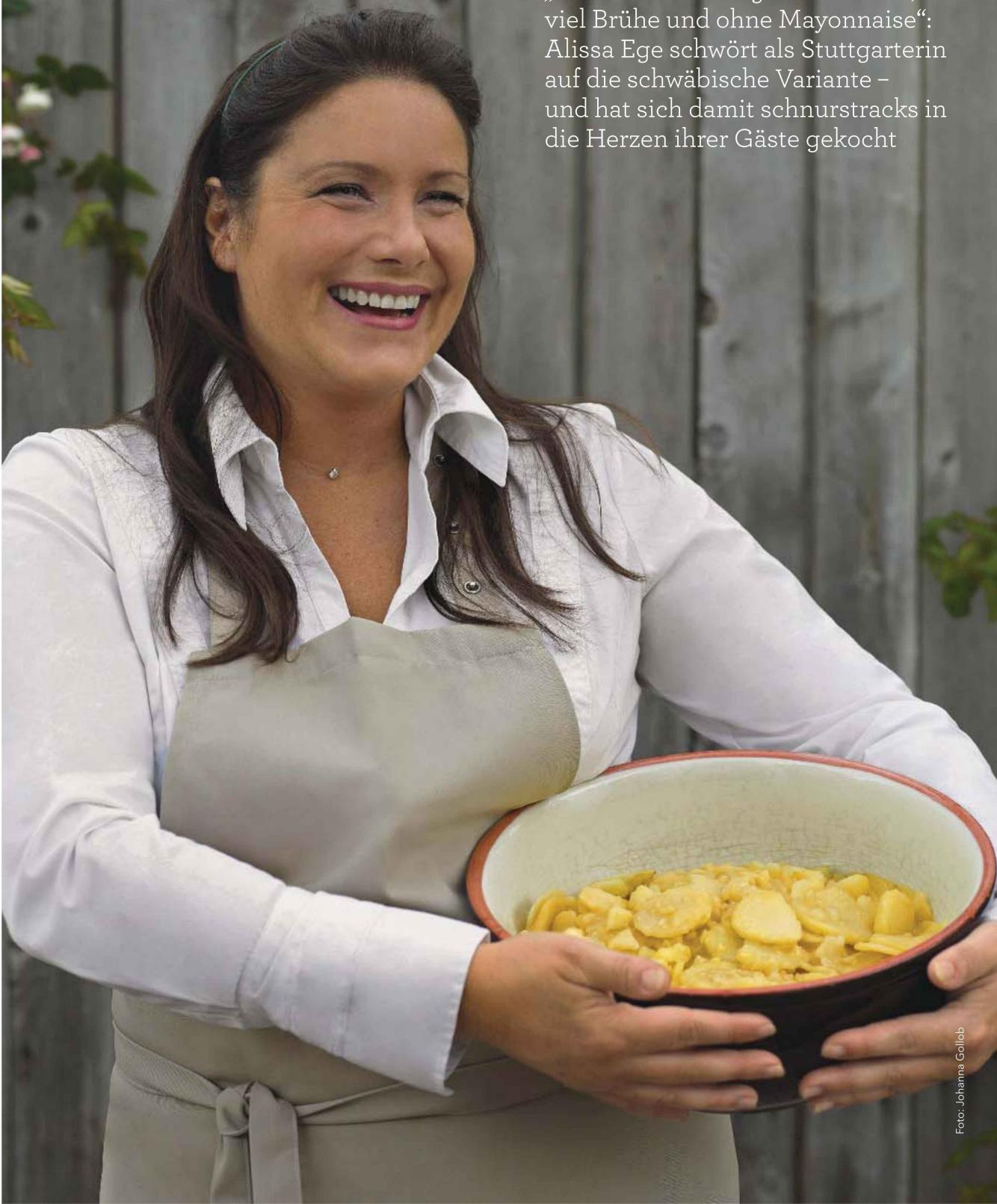
TOLL DAZU:
DER JOGHURT-FETA-DIP



EINZELSTÜCK

DER KARTOFFEL-SALAT DER FRAU EGE

„Herrlich schlunzig muss er sein, mit viel Brühe und ohne Mayonnaise“: Alissa Ege schwört als Stuttgarterin auf die schwäbische Variante – und hat sich damit schnurstracks in die Herzen ihrer Gäste gekocht



ALISSA EGE, 35, startete ihr Catering-Unternehmen „Private Cooking“ in Stuttgart mit ihren Spezialitäten Kartoffelsalat und Maultaschen - und traf genau den Geschmack. Inzwischen bietet die „Maultaschen-Prinzessin“, wie man sie in der Region auch nennt, hausgemachte Spitzenküche von individuell abgestimmten Menüs bis zu Fingerfood-Buffets für Firmenveranstaltungen, Familienfeste oder Dinner sowie Kochkurse an. Infos: www.privatecooking.de



SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT

4 PORTIONEN

- 1 kg festkochende Kartoffeln (z. B. Annabelle)
- 1 große Zwiebel
- 50 ml Rapsöl
- 2 EL Zucker
- 300 ml gut gewürzte Fleischbrühe
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 70 ml Kräuteressig
- Schnittlauch für die Deko

1. Kartoffeln abspülen und im geschlossenen Topf in wenig Wasser 17 Minuten kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln im offenen Topf ausdampfen lassen. Kartoffeln dann sofort pellen.

2. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin

andünsten. Den Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Die Brühe dazugießen und aufkochen lassen.

3. Kartoffeln in nicht zu dicke Scheiben schneiden und mit der warmen Brühe mischen. Wenn die Kartoffelscheiben dabei zerbrechen, macht es nichts. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

4. Die restlichen Zwiebelwürfel und den Essig unter den Salat rühren. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

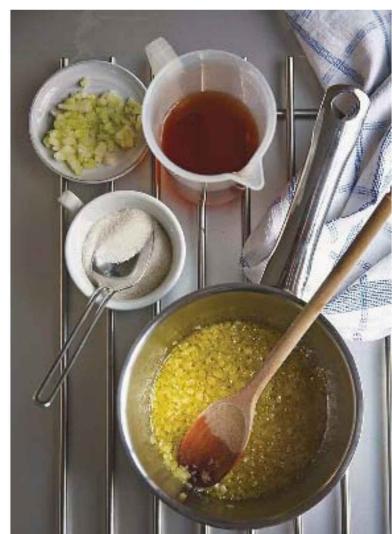
5. Nochmals nachwürzen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 45 Minuten
PRO PORTION ca. 330 kcal, E 10 g, F 14 g, KH 39 g

TIPPS • Die Konsistenz vom Kartoffelsalat hängt sehr von der Kartoffelsorte ab. Manche Kartoffeln, wie z. B. Annabelle, saugen viel Flüssigkeit auf, andere weniger. Bei diesem Rezept ist die Flüssigkeit reichlich bemessen. Falls Ihnen der Salat zu flüssig ist, gießen Sie etwas Brühe ab.

• Traditionell serviert Alissa Ege ihre schwäbischen Maultaschen dazu.

Know-how: Für die Salatsoße wird eine zwiebelige, kräftige Essigbrühe gekocht



SCHNELL

ESSEN IST GLEICH **FERTIG!**

Mit wenigen Mitteln das Beste in kurzer Zeit?
Bitte schön: Hier ist alles in einer halben
Stunde fertig (an der Garzeit der Kartoffeln
ließ sich ja nichts ändern...)

Salzhörnchen mit Chili-Aioli

Selbst gemachte Mayonnaise mit Limettensaft,
Knoblauch und Chiliflocken bringt die Bamberger
Hörnchen fein in Schwung



Restekuchen

Darf's etwas mehr sein? Unbedingt!
Denn am nächsten Tag gibt's die
übrig gebliebenen Kartoffeln mit
Zucchini, Speck und Eier-Sahne



ALLZEIT BEREIT: GEDULDIG

WARTET DIE PELLKARTOFFEL IM

KÜHLSCHRANK AUF DEN NÄCHSTEN EINSATZ

SALZHÖRNCHEN MIT CHILI-AIOLI

3 PORTIONEN • FOTO LINKS
VEGETARISCH

- 750 g Bamberger Hörnchen
- 2 EL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 2 frische Eigelb
- 2 TL Senf
- 120 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- etwas Limettensaft
- Chiliflocken

1. Bamberger Hörnchen unter fließendem Wasser gut abbursten und in stark gesalzenem Wasser mit den Lorbeerblättern 15-20 Minuten kochen.

2. Inzwischen Eigelb und Senf in einer Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren dazugießen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist.

3. Zerdrückten Knoblauch unterrühren. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Chiliflocken abschmecken.

4. Die Kartoffeln abgießen und kurz abdampfen lassen – es soll sich eine dünne Salzschicht um die Kartoffeln legen.

5. Zusammen mit der Aioli servieren.

FERTIG IN 30 Minuten

PRO PORTION ca. 580 kcal, E 8 g, F 47 g, KH 31 g

DAZU Die Kartoffeln sind eine wunderbare Beilage zu allen Leckereien vom Grill! Und auch die Aioli passt zu gegrilltem Fisch, Fleisch und Gemüse

TIPP Fertige Mayonnaise nehmen und mit zerdrücktem Knoblauch und Chiliflocken würzen.

RESTEKUCHEN

2 PORTIONEN • FOTO OBEN

- 500 g Pell- oder Salzkartoffeln
- 1 kleine Zucchini
- 75 g Frühstücksspeck (Bacon)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 4 EL Schlagsahne
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

1. Die Kartoffeln pellen und in Stücke schneiden (Salzkartoffeln ebenfalls in Stücke schneiden).

2. Zucchini abspülen, die Enden knapp abschneiden und die Zucchini auf einer Gemüsereibe grob raspeln.

3. Speckscheiben in der Mitte durchschneiden und in einer Pfanne ohne Fett

bei mittlerer Hitze kross ausbraten. Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

4. Zwiebel abziehen, fein würfeln und im Bratfett glasig dünsten. Kartoffelstücke und Zucchiniraspel dazugeben.

5. Eier und Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Eiersahne zu den Kartoffeln geben und kurz stocken lassen. Speck ebenfalls in die Pfanne geben, kurz erwärmen und dann alles servieren.

FERTIG IN 30 Minuten

PRO PORTION ca. 475 kcal, E 20 g, F 28 g, KH 34 g

DAZU Tomatensalat

TIPPS • Hier passen noch ganz viele frische, gehackte Kräuter drauf. • Wer es lieber fleischlos mag, lässt den Speck einfach weg und krümelt zum Schluss noch schön würzigen Schafkäse über die Kartoffeln.

KRÄUTER-FRITTEN

2 PORTIONEN • FOTO UNTEN
VEGETARISCH

- 600 g Kartoffeln
- 1 l Frittierzett
- 1 TL Majoranblättchen
- 2 EL gehackte krause Petersilie
- frisch gemahlener Pfeffer
- Meersalz

1. Die Kartoffeln schälen, abspülen und in gleichmäßige Spalten schneiden.
2. Das Frittierzett in einem großen flachen Topf erhitzen.
3. Die Kartoffeln trocken tupfen und portionsweise ins heiße Fett geben (die Temperatur ist richtig, wenn sich an

einem eingetauchten Holzlöffelstiel kleine Bläschen bilden).

4. Die Kartoffeln portionsweise etwa 5 Minuten frittieren, bis sie goldbraun und gar sind. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
5. Fritten mit der Mischung aus gehackten Kräutern, Pfeffer und Salz bestreuen.

FERTIG IN 30 Minuten

PRO PORTION ca. 395 kcal, E 6 g, F 21 g, KH 43 g

TIPP Dazu passt eine Wasabi-Creme aus 1 TL Wasabi und je 3 EL saurer Sahne und Mayonnaise, mit Salz, Zitronensaft und einer Prise Zucker abgeschmeckt.

„ERFUNDEN“ HABEN

DEN GRANA-PADANO-KÄSE
EINST MÖNCHE –

HIMMLISCHE FÜGUNG!

Kräuter-Fritten

Pommes grün-goldgelb aus auf den Punkt frittierten Kartoffelpalten mit frischem Majoran, Petersilie und Meersalz



HACK-KARTOFFELPFANNE

2 PORTIONEN • FOTO RECHTS

- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 250 g Beefsteak-Hackfleisch (Tatar)
- 1-2 TL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 200 ml Fleischbrühe
- 1 EL Edelsüß-Paprikapulver
- frisch gemahlener Pfeffer
- Salz
- 50 g Grana Padano (ital. Hartkäse)
- 2 EL Schnittlauchröllchen

1. Kartoffeln schälen, abspülen und würfeln. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Beides in einer Pfanne in heißer Butter andünsten. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2. Beefsteakhack und Tomatenmark im Fett krümelig anbraten. Kartoffeln, Lorbeerblatt und Zwiebel untermischen und die Brühe dazugießen. Alles etwa 15 Minuten schmoren lassen.

3. Mit Edelsüß-Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen und mit geriebenem Grana Padano und Schnittlauch bestreuen.

FERTIG IN 30 Minuten

PRO PORTION ca. 465 kcal, E 40 g, F 16 g, KH 44 g



Hack- • Kartoffelpfanne

Pikant abgesmeckt mit frisch
gemahlenem Pfeffer und Edelsüß-
Paprika. So einfach kann Genuss sein!

36 SEITEN **Brigitte**-EXTRAHEFT

FEINSTE KARTOFFEL-KÜCHE

Brigitte EXTRA



So fruchtig: Süßkartoffel-Medaillons (Rezept auf Seite 23)