
Meisterküche: Alles mit Kartoffeln

Rezepte von Jaspar Wcislo, Björn Freitag, Zora Kipp, Martina und Moritz

Kartoffel-Steckrübenbuletten mit Rahmwirsing	2
Kabeljau in Kartoffelhülle mit Schnittlauchsalat	4
Kartoffelrolle mit Mangold-Ricotta-Füllung.....	6
Dreierlei von der Kartoffel: Stampf, Schalenfond & knuspriges Stroh.....	9

Kartoffel-Steckrübenbuletten mit Rahmwirsing

Rezept von Björn Freitag

Steckrüben und Kartoffeln sind Gemüsesorten, die sich vielseitig verwenden lassen. Passend zu seiner Ruhrpott-Heimat gibt es bei Spitzenkoch Björn Freitag dazu Rahmwirsing.



Alle Zutaten für 4 Personen

Zutaten vegetarische Buletten

- ca. 400 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 mittelgroße Steckrübe (ca. 400g ungeschält)
- 4 EL weißer Balsamico
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 2 Eier
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 50 g Paniermehl
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 gelbe Zwiebeln
- Butterschmalz

Zutaten Rahmwirsing

- 1 kleiner Wirsing
- 150 ml Gemüsefond

- 200 g Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Kümmelsaat
- 4 Zweige Petersilie
- 3-4 EL Butterschmalz oder Öl zum Braten
- 1 l mit Eiswasser in einer Schüssel

Zubereitung vegetarische Buletten:

- Ungeschälte Kartoffeln gut abwaschen und als Pellkartoffeln weich garen, abschrecken, pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen.
- Steckrübe schälen, Schadstellen entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser ebenfalls weich garen.
- **Tipp:** Die gekochte Steckrübe auf ein Backblech mit Backpapier geben, mit etwas Essig besprühen und anschließend im vorgeheizten Ofen ausdampfen lassen. Die gegarte Steckrübe zu den Kartoffeln pressen.
- Die Zwiebeln schälen, würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz glasig garen.
- Senf, 2-3 TL Salz, weißen Pfeffer, die geschmorten Zwiebeln, 2 Eier, 2 EL weißen Balsamico und einen Teil des Paniermehls hinzugeben, mit etwas Muskatnuss würzen. Die Nadeln vom Rosmarin abstreifen, fein hacken, ebenfalls hinzufügen und alles gut durchmischen. Sollte die Masse noch zu feucht sein, mit weiterem Paniermehl abbinden.
- Frikadellen formen, in Paniermehl wälzen und in Butterschmalz goldbraun knusprig ausbraten. Nach ca. 10 Minuten wenden.

Zubereitung Rahmwirsing:

- Den Wirsing waschen, vierteln, Strunk entfernen und fein aufschneiden.
- In Salzwasser 10 Minuten kochen, dann in Eiswasser abschrecken.
- Gemüsefond und Sahne in einen Topf geben. Den Kümmel mörsern, dazugeben und einkochen lassen. Salz und schwarzen Pfeffer unterrühren und eindicken lassen. Den Wirsing einrühren und wenige Minuten garköcheln.

Anrichten

Buletten mit Wirsing auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

Kabeljau in Kartoffelhülle mit Schnittlauchsalat

Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer (aus dem Jahr 1999)

Zarter Kabeljau im goldbraun gebratenen Kartoffelmantel – außen herrlich knusprig, innen saftig und aromatisch. Serviert mit einem Schnittlauchsalat entsteht ein feines Gericht aus eher bodenständigen Zutaten.



Zutaten für vier Personen

Für den Fisch:

- ca. 800 g Kabeljaufilet
- ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Mehl zum Wenden
- 1 Ei
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- Muskatnuss gerieben
- Öl oder Butterschmalz zum Frittieren

Für den Schnittlauchsalat:

- 5 Bund Schnittlauch
- 100 g Joghurt natur
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 3 EL würziges Öl z.B. natives Olivenöl, Traubenkernöl oder Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier, hart gekocht

Zubereitung

- Fischfilet putzen, abtupfen und in 12 - 16 dicke, längliche Streifen schneiden.
- Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- In Mehl wenden und schließlich durch verquirltes Ei ziehen.
- Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einem Spiralschneider in feine, lange Streifen schneiden.
- Die Kartoffelstreifen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Fischstücke dünn damit einwickeln - nur eine dünne Schicht Kartoffelstreifen wird schnell genug gar!
- Öl in einem hohen Topf oder in der Fritteuse auf 175 C° erhitzen.
- Die Fischstücke im Kartoffelmantel nach und nach mit der Schaumkelle ins Öl geben und goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat

- den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.
- Joghurt, Zitronensaft und Olivenöl aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die beiden Eier schälen, würfeln und untermischen.

Kartoffelrolle mit Mangold-Ricotta-Füllung

Rezept von Zora Kipp

Herbstgenuss pur: Diese goldbraune Kartoffelrolle mit cremiger Mangold-Ricotta-Füllung ist ein vegetarisches Highlight aus dem Ofen. Außen knusprig, innen zart!



Zutaten für vier Personen

Zutaten für die Füllung:

- 700g Stielmangold
- alternativ: Blattspinat
- 1 ZeheKnoblauch
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- 1 PriseMuskatnuss
- 1Bio-Zitrone
- 100g Ricotta
- 150g Mandelsplitter

Zutaten für den Kartoffelteig:

- 750g mehligkochende Kartoffeln
- 75g Weichweizengrieß
- 150g Kartoffelstärke
- 2 (Größe M) Eier
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- flockiges Meersalz
- 2 EL Butter
- zum Bestreichen: flüssige Butter oder Olivenöl

Zubereitung:

- Zunächst die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.
- In einem Topf in Salzwasser aufkochen und mit geschlossenem Deckel weich garen. Abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.
- Für die Füllung den Mangold putzen, gründlich waschen und in einem Topf in kochendem Wasser blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und trocken tupfen.
- Knoblauch schälen, fein würfeln und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronenabrieb und Ricotta vermengen.
- Die Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Die abgekühlten Kartoffeln in einem Topf zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Mit Grieß, Kartoffelstärke, Eiern, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu einem glatten, recht festen Teig verkneten.

-
- Den Teig zu einer Kugel formen und zwischen 2 Blättern Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen. Das obere Backpapier abziehen und den Teig mit der Ricottamasse bestreichen.
 - Den Mangold darauf verteilen und alles mit Mandelsplittern, flockigem Meersalz und Pfeffer bestreuen. Die Rolle mit Hilfe des unteren Backpapiers vorsichtig aufrollen (Achtung, nicht das Papier mit einwickeln!) und auf ein Backblech setzen.
 - Die Rolle mit Olivenöl bestreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene 30-45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und kurz auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Anrichten:

- Die Kartoffelrolle in Scheiben schneiden und auf Tellern servieren.

Dreierlei von der Kartoffel: Stampf, Schalenfond & knuspriges Stroh

Rezept von Jaspar Wcislo

Spitzenkoch Jaspar Wcislo zeigt mit diesem Gericht, wie vielseitig die Kartoffel ist: Aus den Schalen wird eine klare Brühe gekocht, die mit ihrem intensiven Aroma durchaus das Potenzial hat, heimlicher Star des Tellers zu sein. Dazu gibt es einen cremigen Kartoffelstampf, verfeinert mit Schnittlauch und frischem Zitronensaft, sowie knuspriges Kartoffelstroh.



Zutaten für ca. 4 Portionen

Für Stampf & Stroh:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 4 EL Rapsöl
- Fleur de Sel
- 100 g Butter
- Pflanzenöl zum Frittieren
- 0.5 TL Muskatnuss frisch gerieben
- ½ Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 EL frische Kräuter grob gezupft z.B. Kerbel, Petersilie, Dill

Für den Fond:

- 1 Zwiebel
- 1 Stange Staudensellerie mit Grün
- 1 Karotte
- 1 Hand voll braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe (frisch, wenn möglich)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Senfsaat
- 4 Wacholderbeeren
- 4 weiße Pfefferkörner
- 1 Macis / Muskatblüte
- 200 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- Kartoffeln waschen, trocknen und schälen.
- **Für den Fond** die Schalen auf das Blech geben, mit 2 EL Rapsöl beträufeln, salzen, alles vermischen. Die marinierten Schalen gut verteilen und im Ofen ca. 12 Minuten rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind.
- Zwiebel, Staudensellerie (ohne Grün), Karotte und Champignons putzen, schälen bzw. waschen und kleinschneiden. In einen Topf geben und mit 2 EL Öl kräftig anbraten, dabei salzen.
- Knoblauch mit einem Messer andrücken und zusammen mit den Gewürzen hinzufügen – ca. weitere 3 Minuten kräftig braten lassen, dabei wenden.
- Suppenansatz mit Weißwein ablöschen und kräftig weiterköcheln, bis dieser fast gänzlich verkocht ist.
- **Für den Stampf** die geschälten Kartoffeln (eine große für das Stroh zurückbehalten) grob würfeln und in gesalzenem Wasser weichkochen.
- **Für das Kartoffelstroh** das Frittierfett in der Fritteuse oder in einem hohen Topf auf ca. 170 °C erhitzen.
- Eine geschälte Kartoffel in sehr feine Streifen schneiden, z.B. mit Hilfe eines Zestenreißers oder einer Mandoline. Die Streifen für 5 Minuten in kaltes Wasser geben und so die Stärke auswaschen. Die Streifen danach abgießen und gut trockentupfen. Nach und nach in dem heißen Fett goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

-
- **Für den Fond** die kalte Gemüsebrühe zum Suppenansatz gießen und die gerösteten Kartoffelschalen sowie das Grün des Staudenselleriees hinzufügen. Alles einmal kurz aufkochen und bei wenig Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Fond durch ein Sieb in einen anderen Topf geben und warmhalten.
 - **Für den Stampf** die weich gekochten Kartoffeln grob stampfen, dabei die Butter unterziehen.
 - Schnittlauch waschen, trocknen, in feine Ringe schneiden und unterziehen. Stampf mit frisch gepresstem Zitronensaft, Salz und Muskat abschmecken.

Anrichten

- Kartoffelstampf in tiefen Tellern oder Schalen anrichten z.B. mit einem Ring.
- Kräuter mit dem Kartoffelstroh mischen und obenauf platzieren.
- Den heißen Schalenfond angießen. Sofort genießen.