

REZEPTE DER WOCHE

Kartoffelküche mit dem besonderen Etwas

Abwechslung für die „deutsche“ Knolle

Die Kartoffel ist das klassische Beilagengemüse. Doch sie kann mehr als nur als Salzkartoffel aufzutreten.

Schweinefilet auf Kartoffelbett

Zutaten (für 4 Personen): 2 Schalotten, je 800 g Kartoffeln und Schweinefilet, 1–2 EL Dijon-Senf, 2 Tomaten, je 1 TL gehackter Rosmarin und Thymian, 150 ml Fleischbrühe, Olivenöl, Pfeffer, Salz.

Zubereitung: Backofen auf 200 Grad vorheizen. Geschälte Schalotten in dünne Streifen und geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl untermischen, pfeffern, salzen. Auf dem Boden der gefetteten Auflaufform verteilen, 15 min braten. Filet salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, in Öl in Pfanne anbraten. Tomaten in dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern. Filet, Tomaten und Kräuter auf Kartoffeln verteilen, Brühe angießen, 15 min garen.

Gnocchi in Paprikarahm

Zutaten (für 6 Personen): 2 kg mehlig kochende Kartoffeln, 4 Eigelb, 500 g Mehl, Muskat, Pfeffer, Salz, 4 rote Paprikaschoten, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, Öl, 1 EL Tomatenmark, 150 ml Weißwein, 50 g Sahne, fein geriebener Parmesan.

Zubereitung: Kartoffeln garen, pellen, durch Kartoffelpresse drücken. Mit Eigelb, Mehl, reichlich Mus-



Gnocchi aus der eigenen Küche.

Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

kat, Pfeffer und Salz zum Teig kneten, dünne Rollen formen, kleine Stücke abteilen, über Gabelrücken „abrollen“, so dass leicht gebogene Gnocchi mit Gabelmuster entstehen. Gnocchi in Portionen in gesalzenem Wasser sieden, bis sie nach oben gestiegen sind. Gnocchi herausnehmen, abtropfen. Paprikaschoten in Stücke schneiden. Geschälte Schalotten und Knoblauch hacken, in Öl dünsten. Paprika und Tomatenmark zugeben, anschmoren, mit Wein ablöschen. Sahne angießen, salzen, pfeffern, garen. Gnocchi mit Sauce und Parmesan anrichten.

Gratinierte Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen): 1,5 kg längliche, nicht zu dünne Kartoffeln, 1 Schalotte, Öl, 1/2 Bund Petersilie, je 50 g Schmand und saure Sahne, 125 g Kasseler, 250 g fein geriebener Gouda, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Kartoffeln nicht ganz gar kochen. Schalotte würfeln, in Öl dünsten. Petersilie hacken, mit Schmand, Sahne, Schalotten, gewürfeltem Kasseler und Gouda mischen, salzen, pfeffern. Kartoffeln längs durchschneiden, etwas aushöhlen. Ausgehöhlt zerdrücken, mit Schmand-Mix mischen, in Kartoffeln füllen, auf geöltes Blech setzen, 15 min im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen gratinieren.

Gefüllte Bauernknödel

Zutaten (für 2 Personen): 500 g Kartoffeln, 30 g Mehl, Salz, Pfeffer, 100 g gekochtes Schweinefleisch, 1 Schalotte, 1 EL gehackte Petersilie, 3 EL Schweinefleischbrühe, 100 g durchwachsender Speck.

Zubereitung: Kartoffeln kochen, schälen, ausgekühlt klein stampfen. Mit Mehl, Salz und Pfeffer zum Teig kneten, in 8 Portionen teilen, jeweils zur Kugel formen. Gehacktes Fleisch, geriebene Schalotte, Petersilie und Brühe mischen, salzen, pfeffern, Kloßteig-Kugeln flach drücken, Füllung darauf setzen, Teig um Füllung fest schließen, Klöße formen. Wasser aufkochen, Klöße rund 8 min köcheln, bis sie aufsteigen. Mit ausgelassenen Speckwürfeln reichen.

Doppeldecker mit Kohl

Zutaten (für 2 Personen): 300 g geschälte Kartoffeln, 4 Eier, Salz, Pfeffer, 1 gewürfelte Schalotte, Butterschmalz, 40 ml Weißwein, 150 ml Brühe, Kümmel, 100 ml Sahne, 400 g Wirsing.

Zubereitung: Kartoffeln reiben, mit Eiern mischen, salzen, pfeffern. Schalotte in Butterschmalz dünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen, Sahne und Kümmel zugeben, salzen, pfeffern, köcheln. Teigkleckse in heißem Butterschmalz zu Puffern formen, braten. Wirsing blanchieren, zerschneiden, in Sauce garen. Je 1 Puffer mit Kohl bedecken, 1 Puffer aufsetzen.