Kartoffel-Tarte



Würzig-aromatisch

Diesmal bereite ich eine pikante Tarte zu. Und kann eine ganze Menge Kartoffeln noch verwerten.

Der Verweis zum Grundrezept für den Hefeteig ist so nicht ganz korrekt, da es das Grundrezept für einen Hefeteig für süße Tartes ist. Aber einfach etwas Salz dazugeben und es ergibt einen passenden Teig für diese pikante Tarte.

Da ich als Füllung nur gekochte Kartoffeln verwende, würze ich die Masse zum Überbacken entsprechend kräftig. Mit Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel Paprikapulver, schwarzem Pfeffer und Salz.

Man kann sich die Mühe machen und die gekochten Kartoffelscheiben schön in Reihe oder ringförmig in der Backform anordnen. Ich habe die Scheiben einfach hineingegeben und etwas verteilt.

Und da diese Tarte durchaus etwas Farbe an der Oberfläche

verträgt, kann man die Backzeit auch gerne noch um 5 Minuten verlängern.



Schmackhaftes Stück Tarte

Das Ganze ergibt eine sehr würzig-aromatische Tarte.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1,5 kg Kartoffeln

Zum Überbacken:

- 5 Eier
- 300 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 100 g geriebener Gouda
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, Kartoffeln hineingeben und 20 Minuten kochen. Kartoffeln herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Ebenso Gouda. Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel und Paprikapulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Kartoffelscheiben in die Backform mit dem Teig geben und verteilen. Masse zum Überbacken darübergeben und auch verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Spring-Backform lösen. Für 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Pesto



Leckerer Schrippenaufstrich

Ich musste unbedingt einen Brokkoli zubereiten. Die Röschen waren schon leicht gelb und die Qualität des Brokkoli war nicht mehr sehr gut. Zuerst überlegte ich, eine Pastasauce damit zuzubereiten, indem ich einen Teil des (gekochten) Brokkoli fein püriere, einige Röschen noch im Ganzen hinzugebe und die Sauce mit einigen anderen Zutaten verfeinere.

Dann jedoch entschied ich mich, es einfacher zu handhaben und ein Pesto zuzubereiten. Dazu gare ich den kleingeschnittenen Brokkoli – einschließlich des kleingeschnittenen Strunks – in etwas trockenem Weißwein. Dann gebe ich grüne Oliven hinzu. Dann geräuchertes Forellenfilet. Und schließlich sogar noch zwei gekochte Kartoffeln. Das alles wird püriert und kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt. Das fast fertige Pesto verträgt dann noch einiges an Olivenöl für mehr Sämigkeit und Bindung.

Die zubereitete Menge an Pesto passt in vier kleine Vorratsgläschen mit jeweils etwa 150 ml Fassungsvermögen. Und Verwendung findet das Pesto zunächst einmal als Aufstrich auf Schrippen. Die kommenden Tage kann ich es ja noch mit Pasta zubereiten.

Im Nachhinein denke ich, dass das Pesto auch durchaus noch eine feine Schalotte und zwei Knoblauchzehen vertragen hätte.

Zutaten:

- 1 Brokkolikopf
- 100 g grüne Oliven
- 125 g geräuchertes Forellenfilet
- 2 Kartoffeln
- trockener Weißwein
- 9 EL Olivenöl
- grob gemahlenes Meersalz
- weißer Pfeffer
- 2 Schrippen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 15 Minuten kochen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in kleine Stücke schneiden.

Währenddessen Brokkoli mit Strunk kleinschneiden. Einen Schuss Weißwein in einem kleinen Topf erhitzen, Brokkoli dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen.

Forellenfilet in grobe Stücke zerteilen. Oliven, Forellenfilet und Kartoffeln in den Topf dazugeben. Entweder alles darin mit dem Pürierstab fein pürieren. Oder alles in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und dort alles pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl untermischen, alles gut verrühren und abschmecken.

In vier kleine Vorratsgläschen füllen und drei davon im Kühlschrank aufbewahren.

Mit dem Inhalt des vierten Gläschens zwei Schripen auf jeweils beiden Hälften bestreichen und auf einem Teller als Abendsnack

servieren.

Saure Nieren mit Bratkartoffeln



Sehr zarte Niere, mit sämiger Sauce und Bratkartoffeln

Ein Klassiker für die Zubereitung von Nieren.

Die Nierenscheiben werden nur kurz gegart und zum Ende der Zubereitung in der reduzierten Sauce wieder erhitzt.

Sie sind sehr zart und schmecken besser als jedes Steak.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Schweineniere
- 2 Kartoffeln
- 2 Schalotten

- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- 125 ml trockener Rotwein
- 100 ml Gemüsefond
- ½ TL Thymian
- ½ TL Senf
- 1 TL Mehl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15–20 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. In Scheiben schneiden.

Währenddessen Niere unter kaltem Wasser abwaschen. Fett und Sehnen entfernen und Niere in dünne Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe und Knoblauch in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Nierenscheiben darin kurz anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Nochmals Butter in die gleiche Pfanne geben und Schalotten und Knoblauch darin kräftig andünsten. Mehl dazugeben und alles verrühren. Senf hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Mit dem Kochlöffel die Röststoffe vom Pfannenboden lösen. Rotweinessig und Fond dazugeben. Fleischsaft der Niere dazugeben. Ebenso Thymian. Alles verrühren und die Sauce bei mittlerer Temperatur fast vollständig reduzieren.

Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin einige Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Nierenscheiben wieder dazugeben und erhitzen.



Es ist angerichtet

Nierenscheiben mit der Sauce auf einen Teller geben, Bratkartoffeln daneben geben und servieren.

Hackfleisch-Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf



Schmackhafter Auflauf

Ich hatte von der Zubereitung der Putenoberkeule noch Sauerkraut übrig. Dies verwende ich in diesem Auflauf, zusammen mit Hackfleisch und Kartoffeln.

Man benötigt für den Auflauf nicht besonders viele Zutaten. Die drei genannten Hauptzutaten. Dann Gemüsefond, in dem diese im Backofen garen. Und natürlich geriebener Käse zum Überbacken.

Das Gericht gart dann im Backofen von selbst.

Bei Temperaturen von 180 oder 200 ºC kocht der Fond in der unbedeckten Auflaufform nicht unbedingt. Mein Rat ist, den Auflauf bei sehr hoher Hitze in den Backofen zu geben. Ich gebe ihn bei 240 ºC Umluft für 20 Minuten hinein. Man spart sich so auch das Grillen des Käses mit der Grillschlange des Backofens.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 5 Kartoffeln

- 400 g Sauerkraut
- 300 ml Gemüsefond
- 100 g geriebener Gouda
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Backofen auf 240 ºC Umluft erhitzen.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben, Hackfleisch und Sauerkraut jeweils hintereinander in 2–3 Reihen in einer mittleren Auflaufform schichten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond dazugeben, so dass die Auflaufform bis zum Rand gut gefüllt ist. Gouda darüber verteilen.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, auf zwei Teller geben und servieren.

Hähnchen-Fenchel-Eintopf



Herrlich duftender Eintopf

Oh, schon wieder ein Eintopf, und dies innerhalb weniger Tage. Dies ist auch ungewöhnlich für mich. Aber ich bin in dem Kochbuch „Reisehunger“, als ich die Rezension dazu schrieb, auch an diesem Rezept hängen geblieben. Dieses Gericht stammt aus Frankreich.



Leicht scharfe Tomaten-Mayonnaise

Ich habe das Rezept natürlich abgeändert. Die Rouilette – eine Art scharfe Tomaten-Mayonnaise – bereite ich nicht in der Weise zu, dass ich das Olivenöl in einem dünnen Strahl mit dem Schneebesen mit den restlichen Zutaten verrühre. Ich habe sehr guten Erfahrungen damit gemacht, alle Zutaten in eine hohe, schmale Rührschüssel zu geben und mit dem Pürierstab zu pürieren. Die Rouilette wird beim Servieren des Eintopfs entweder auf den Eintopf gegeben oder mit dem mitgereichten Baguette gegessen. Die Menge der Zutaten für die Rouilette ergeben eine größere Menge. Die Rouilette kann man aber auch mit anderen Gerichten servieren oder sie einfach gekühlt mit Brot oder Schrippen essen.

Ich habe den Eintopf auch nicht nur 15 Minuten gegart. Für mich muss ein Eintopf lange garen, damit er Geschmack gekommt. Daher bekommt er bei mir eine Garzeit von einer Stunde.



Feines Aroma

Der Eintopf hat nach dem Garen einen aromatischen Duft nach Fenchel, Zitrone und Thymian.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Rouilette:

- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 ½ EL Tomatenmark
- 2 TL Weißweinessig
- 2 Eigelbe
- 125 ml Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Für den Eintopf:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 Fenchelknolle
- 200 g Kartoffeln
- 200 g Hähnchenbrust
- 1 Bio-Zitrone
- 2–3 Sardellenfilets (Glas)
- 125 ml trockener Weißwein
- 250 ml Gemüsefond
- 200 ml stückige Tomaten (Dose)
- 1 ½ TL getrockneter Thymian
- 2 g gemahlener Safran
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Baguette

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std. 5 Min.

Für die Rouilette:

Knoblauchzehen schälen. Chilischote putzen. Beides

kleinschneiden. Knoblauch, Chili, Tomatenmark, Essig, Eigelbe und Olivenöl in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Mit dem Pürierstab pürieren. Kräftig mit frisch gemahlenem Meersalz und Pfeffer würzen und abschmecken. In eine kleine Schale geben und im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Eintopf:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Fenchel putzen, Fenchelgrün beiseite legen. Fenchel längs halbieren, dann vierteln und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Hähnchenbrust längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Von der Bio-Zitrone 2–3 Streifen der Schale abschneiden und kleinschneiden. Sardellenfilets ebenfalls kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Gemüse, Kartoffeln und Hähnchen scharf einige Minuten darin anbraten. Zitronenschalen und Sardellenfilets dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fond dazugeben. Dann Tomaten dazugeben. Thymian und Safran hinzugeben. Kräftig mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.



Im tiefen Suppenteller mit Rouilette und Fenchelgrün angerichtet

Kurz vor Ende der Garzeit Rouilette aus dem Kühlschrank nehmen. Fenchelgrün kleinschneiden. Eintopf abschmecken und in zwei tiefe Suppenteller geben. Rouilette mit einem kleinen Löffel portionsweise darüber verteilen. Mit Fenchelgrün garnieren. Servieren und Baguette dazu reichen.

Pansenrouladen mit Salzkartoffeln



Die fertigen Rouladen, noch ohne Kartoffeln und Sauce

Wie ich auf die Idee gekommen bin, Rouladen mit Pansen zuzubereiten, weiß ich auch nicht mehr genau. Ich hatte ja die letzten Tage Innereien, und auch Pansen, gekauft. Und viele Pansenstücke sind ja meistens große, rechteckige Magenwandstücke. Also dachte ich mir, warum soll sich das eigentlich nicht füllen, wie eine Roulade wickeln und jeweils zusammengebunden in einer leckeren Sauce im Bräter im Backofen garen lassen?

Also habe ich das in Angriff genommen. Für die Rouladen benötigt man lange, rechteckige Pansenstücke. Keine kleineren Pansenstücke, die man auch anders zubereiten kann. Die Pansenstücke sollen auch nicht sehr viel Bindegewebestücke oder Fettteile haben. Diese besser flach zum Pansenstück abschneiden, dass man eine sehr flache Pansenscheibe hat.

Für die Füllung habe ich klassisch Hackfleisch, pürierte Leber, Semmelbrösel und Ei gewählt. Pürierte Leber verwendet man gern für Pasteten, sie gibt Geschmack, Aroma und Saftigkeit. Und bindet auch die Füllmasse. Dafür sorgt auch das Ei. Da die Füllmasse aber immer noch nicht kompakt genug

ist, kommt eine halbe, getrocknete, auf der Küchenreibe grob zu Semmelbröseln geriebene Schrippe hinein.

Das Leben ist ja kein Ponyhof und die Pansenscheiben keine flachgeklopften, dünnen Rinderrouladen-Fleischstücke. Diese kann man ja hervorragend um die Füllung wickeln, vorher klappt man die Seitenränder ein. Und die Rouladen halten fast ohne Zahnstocher oder Küchengarn. So einfach ist die Sache beim Pansen nicht. Hier muss man ein wenig aufpassen, wie die Pansenstücke gerollt werden können. Und kann auch gern 2–3 Küchengarnstränge zum Zusammenbinden verwenden. Damit die Rouladen auch wirklich zusammenhalten.

Bei der Sauce habe ich getrickst. Da die gefüllten Rouladen zeitlich schon aufwändig genug sind, habe ich für die Sauce eine im Kühlschrank in einem Vorratsglas aufbewahrte Bratensauce verwendet. Diese wiederum hatte ich von einem Braten übrig und hatte sie ihrerseits aus einer frisch zubereiteten Ochsenschwanzsuppe hergestellt. Die Bratensauce hat ein kräftiges Aroma des hinzugegeben Knoblauchs, Sternanis und frischen Rosmarins. Und soll den Rouladen auf einfache Weise noch Aroma geben. Verdünnt habe ich sie noch mit etwas Gemüsefond.

Ja, und als Beilage mache ich es ganz einfach, es gibt dazu Salzkartoffeln.

Ich war nach dem Garen der Rouladen im Backofen wirklich gespannt auf das Ergebnis. Und ich stellte fest, die Rouladen sind perfekt gelungen. Wie ich es fast nicht erwartet hatte. Die Küche duftet angenehm. Und seltsamerweise gar nicht nach Pansen, sondern es liegt eher ein leichter Leberduft in der Luft. Herrlich.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Pansen (große, rechteckige Scheiben)
- 3 l Gemüsefond

Für die Füllung:

- 125 g Hackfleisch
- 75 g Rinderleber
- 1 Ei
- ½ getrocknete Schrippe
- ½ Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Lauchzwiebel
- ½ rote Chilischote
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

- 200 ml Bratensauce
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- Gemüsefond
- Butter

- 6–8 Kartoffeln

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 4 Std.

Pansen etwas von groben Stücken reinigen. Gemüsefond in einem großen Topf erhitzen und Pansen darin bei geringer Temperatur zugedeckt 3 Stunden köcheln lassen. Herausnehmen, in ein Küchensieb geben und abtropfen lassen. Auf ein Arbeitsbrett geben und etwas erkalten lassen.

Für die Füllung:

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Chilischote putzen und in Ringe schneiden.

Schrippe auf einer Küchenreibe grob in eine Schüssel reiben.

Leber zerkleinern, in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren.

Hackfleisch, das Gemüse und Semmelbrösel dazugeben. Ebenso das Ei. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und etwas stehen lassen, damit die Semmelbrösel quellen können und Bindung geben.

Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Bratensauce dazugeben. Einen Schöpflöffel Fond dazugeben. Alles gut verrühren. Vom Herd nehmen.

Für die Rouladen:

Pansenscheiben längs nebeneinander auf ein Arbeitsbrett legen. Nacheinander jeweils etwa einen Esslöffel der Füllmasse in die Mitte einer Pansenscheibe geben. Roulade vorsichtig zusammenrollen und mit einem oder mehreren Küchengarnsträngen zusammenbinden. Auf einen großen Teller geben.



Die gefüllten Rouladen …

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Rouladen hintereinander in einen Bräter legen. Sauce vorsichtig neben den Rouladen hineingeben. Bräter zugedeckt für 1 Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Wasser in einem großem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, grob zerkleinern und auf zwei Teller geben.



… und das Ergebnis nach dem Garen.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Rouladen herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und Küchengarn entfernen. Rouladen zu den Kartoffeln geben. Sauce abschmecken, dann über Rouladen und Kartoffeln geben und alles servieren.

Gebratenes Meerschweinchen mit Salzkartoffeln



Gebratenes Meerschweinchen, angerichtet mit Beilagen

Dies ist ein traditionelles Gericht der peruanischen Küche, dort unter dem Namen „Cuy chactado“ bekannt und das dortige Nationalgericht. Ich „reiche“ dieses Rezept nur durch, da es in Deutschland verboten ist, Meerschweinchen zuzubereiten. Man braucht dazu einen Sachkunde-Nachweis, um Meerschweinchen zu töten. Das Rezept jedoch klingt lecker. Eine Bekannte, die in Peru gearbeitet hat, sagte mir, dass das hervorragend schmeckt.

In der Andenregion werden die Cuy genannten Meerschweinchen nachweislich seit etwa 900 v. Chr. gegessen. Diese Meerschweinchen werden für die Zubereitung gezüchtet und sind nur über Zuchtbetriebe zu kaufen. Sie sind nicht über den normalen Haustierhandel erhältlich. In Peru werden im Jahr etwa 65 Millionen Meerschweinchen gegessen.

Cuy chactado ist ein überliefertes Rezept für eine spezielle Zubereitungsart. Das Meerschweinchen wird ausgenommen und im Ganzen zubereitet – ähnlich wie ein Huhn. Das Fleisch wird mit Gewürzen eingerieben, wobei Cayennepfeffer und Salsa eine wichtige Rolle spielen. Das Meerschweinchen wird mit den

Gewürzen einige Stunden mariniert. Dann wird es in der Pfanne angebraten, wobei es während des Bratens mit einem flachen Stein beschwert wird.

Das Cuy wird üblicherweise im Ganzen inklusive Kopf auf dem Teller angerichtet. Es wird mit Salzkartoffeln und Salsa-Sauce serviert.

Es gibt Rezept-Variationen, bei der das Tier mit Chili und kleinen, heißen Kieselsteinen gefüllt wird. Es wird dann gekocht oder auf einem Grillspieß ähnlich wie ein Spanferkel gegrillt. In Peru hat jede Andenregion eigene Rezepte für die Zubereitung von Meerschweinchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Meerschweinchen
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g geröstete Erdnüsse
- 100 g Salzcracker
- 100 ml Wasser
- 300 ml Salsa-Sauce
- Cayennepfeffer
- Salz
- 12 Kartoffeln
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Marinierzeit 2–3 Std. | Garzeit 40 Min.

Knoblauchzehen schälen und mit der Gabel oder in einer Knoblauchpresse zerdrücken. In eine Schale geben. 150 ml Salsa-Sauce dazugeben und gut vermischen.

Fertig vorbereitete Meerschweinchen mit Cayennepfeffer und Salz einreiben. Mit einem Küchenpinsel mit der Knoblauch-Salsa-Sauce-Mischung bestreichen. Auf zwei Teller geben und im Kühlschrank 2–3 Stunden marinieren.

Meerschweinchen aus dem Kühlschrank nehmen. Öl in zwei Pfannen erhitzen und Meerschweinchen auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur jeweils etwa 20 Minuten braten.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln 15 Minuten darin garen. Herausnehmen, in grobe Stücke zerteilen und auf einen Teller geben. Warmstellen.

Ebenfalls währenddessen Erdnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Wasser und restliche Salsa zugeben. Cracker in die Sauce geben, darin auflösen und alles gut vermischen. Sauce abschmecken, eventuell mit Salz, Pfeffer und Tabasco nachwürzen.

Meerschweinchen aus den Pfannen nehmen. Jeweils im Ganzen oder in zwei Hälften geteilt auf zwei Teller geben. Kartoffeln dazugeben. Großzügig Sauce darüber verteilen. Servieren.

Eine Variante für ein frittiertes Meerschweinchen als Video (spanisch).

Foto: © argentinalife.net

Katzenbraten in Rahmsauce mit Gemüse und Salzkartoffeln



Katzen vor dem Schlachten für ein Katzengericht auf einem ostasiatischen Markt

Ein Bekannter, gebürtiger Pole, hat mich auf dieses Rezept aufmerksam gemacht. Mir sind – wie auch beim Hunde-Rezept – in Deutschland rechtlich die Hände gebunden, dieses Rezept zuzubereiten. Ich „reiche“ es somit hier nur durch. Es gibt durchaus Wissenwertes zu Katzengerichten zu berichten.

In **Düsseldorf** bietet ein Gastwirt in seinem Restaurant Katzenbraten an, mit den Worten: „Natürlich ist es eine Provokation, aber schon zu Kriegszeiten haben die Menschen Katzenbraten statt des rar gewordenen Hasenbratens gegessen.“ „Katzenbraten in Wurzelsoße“ heißt der Stein des Anstoßes und kostet 35,20 € pro Portion. Woher die Gaststätte das Katzenfleisch bezieht, wird von dem Betreiber aus Sicherheitsgründen geheimgehalten. Er hat schon mehrere Morddrohungen von radikalen „Katzenliebhabern“ erhalten. Da er durch die Medienberichterstattung über die Stadtgrenzen hinaus bekannt geworden ist, muß er mehrmals in der Woche die Polizei rufen, da immer wieder „irgendwelche Spinner“ seine Gäste beschimpfen und sie am Betreten des Lokals hindern wollen.

In **Italien** wurde ein Sternekoch vom Restaurantinhaber entlassen, weil er ein Menü mit einem Katzenbraten auf die

Speisekarte gesetzt hatte. Der Koch hatte vorher recherchiert, dass dieses Fleischgericht vor 300 Jahren traditionell in den Restaurants seiner Stadt auf der Speisekarte gestanden hatte.

Ebenfalls in **Italien** suspendierte ein weithin bekannter Fernsehsender einen Starkoch aus seiner Kochsendung, da er ein Rezept mit Katzenfleisch vorstellte. „Katzenfleisch ist schmackhafter als das Fleisch vieler anderer Tiere“, versicherte der angesehene TV-Koch Beppe Bigazzi. Er berichtete auch über einen alten Brauch in der Toskana, tote Katzen drei Tage lang im Wasser eines Baches zu halten, um ihr Fleisch aufzuweichen und es dann leichter kochen zu können. Bigazzi erklärte, er habe lediglich über die in einigen italienischen Regionen verbreitete Tradition der Vergangenheit gesprochen, Katzen zu essen. „Ich habe mich nur auf einen alten Brauch bezogen“, rechtfertigte sich Bigazzi.

Katzen wurden somit historisch gesehen auch in Westeuropa gegessen. Sie wurden auch im Zweiten Weltkrieg infolge der Nahrungsknappheit zubereitet.

Katzen werden heutzutage noch in einigen ländlichen Teilen der Schweiz konsumiert. Der Handel mit und der Verzehr von Katzenfleisch ist offiziell verboten – nicht jedoch für den privaten Gebrauch. Wenn also ein Bauer auf seinem Bauernhof zu viele Katzen hat und ihrer nicht mehr Herr wird, kann er eine oder mehrere davon für den privaten Verzehr schlachten und zubereiten.

Katzenfleisch ähnelt geschmacklich Kaninchenfleisch. Nach dem traditionellen Rezept von Bauernhöfen einiger Regionen werden Katzen zum Beispiel mit Thymian gekocht. Bewohner von Norditalien, besonders in Vicenza, werden noch immer „mangiagatti“ („Katzenfresser“) genannt – ein Spottname der venezianischen Sprache.

Katzenfleisch dient in unterschiedlichem Umfang unter anderem in **Südchina**, **Nordvietnam**, **Korea**, **Peru**, **Großbritannien** und der

Schweiz zu Nahrungszwecken.

Katzenfleisch wird in Südchina und Nordvietnam als „wärmend im Winter“ beschrieben. Sowohl der Magen als auch die Eingeweide der Katze werden gegessen. Aus dem Fleisch werden gerne Fleischbällchen gedreht, während der Kopf weggeworfen wird.

Beim peruanischen Santa-Efigenia-Festival im September werden jeweils Katzenkoch-Techniken demonstriert.

Australische Aborigines in der Gegend von Alice Springs haben die Sitte entwickelt, Katzen zu essen. Europäische Siedler haben diesen Gebrauch in die Region eingeführt.

Nach jüdischen und islamischen Speisegesetzen ist der Konsum von Katzenfleisch nicht erlaubt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Katze (abgehangen)
- 1 Zwiebel
- ½ Knollensellerie
- 2 Wurzeln
- 1 Petersilienwurzel
- 1 getrockneter Steinpilz
- Buttermilch
- 100 g Butter
- 300 ml Doppelrahm
- 1 ½ TL Mehl
- 1 EL Wacholderbeeren
- ½ TL Pfeffer
- Salz
- 6–8 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Marinierzeit 2 Tage | Garzeit 60 Min.

Fell der Katze abziehen und Katze säubern. Buttermilch in einen großen Behälter geben und Katze darin zwei Tage

marinieren. Täglich die Buttermilch erneuern.

Wasser in eine Schale geben und Steinpilz darin einweichen.

Katze aus der Buttermilch herausnehmen und mit einem Küchentuch abtrocknen. Kopf und Schwanz entfernen. Mit einem scharfen Messer die das Fleisch überziehenden Häute entfernen. Katze ausnehmen. Verwendet werden nur Rücken und Keulen.

Zwiebel und Wurzeln schälen. Sellerie und Petersilienwurzel putzen. Gemüse jeweils in dünne, kurze Scheiben schneiden.

Wacholderbeeren in einen Mörser geben und fein mörsern. Rücken und Keulen mit Wacholderbeeren und Pfeffer einreiben. Auf ein Arbeitsbrett oder eine Platte geben, mit Gemüsescheiben belegen und einige Stunden lang an einen kühlen Ort stellen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen Gemüsescheiben von Rücken und Keulen entfernen, aber aufbewahren. Rücken und Keulen salzen. In einen Bräter geben und mit Butterstückchen belegen. Gemüsescheiben dazugeben. Steinpilz mit Einweichwasser hinzugeben. Bräter mit Deckel auf mittlerer Ebene für 45 Minuten in den Backofen geben. Während des Garens Braten desöfteren mit Bratensaft übergießen.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und grob zerkleinern. Warmstellen.

Doppelrahm in eine Schale geben, Mehl hinzugeben und verrühren. Doppelrahm in den Bräter geben, mit dem Bratensaft vermischen und Braten nochmals 15 Minuten darin garen.

Bräter aus dem Backofen nehmen. Braten auf ein Arbeitsbrett geben und zerteilen. Bratenstücke auf zwei Teller geben. Sauce abschmecken. Gemüse zu den Bratenstücken geben. Ebenfalls Kartoffeln. Großzügig Sauce darüber verteilen.

Foto: © Anna Frodesiak

Rezept: cuisine.at, © Maria Lemnis, Henryk Vitry, Altpolnische Küche und polnische Tischsitten, Verlag Interpress Warszawa 1979, ISBN 83-223-1817-0

Hackfleisch-Kartoffeln-Speck-Tarte



Sehr schmackhaft

Da die Füllung einer Tarte fast beliebig sein kann, und eben auch süß oder pikant, wähle ich diesmal Zutaten, aus denen man eher ein Pfannengericht zubereitet. Aber sie passen auch in eine Tarte. Und ich würze die Tarte auch wie ein Pfannengericht, mit Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer.

Außerdem bereite ich einen anderen Teig für die Tarte zu. Der bisher verwendete Mürbeteig war mir immer zu … mürbe. Dann stieß ich vor kurzem auf ein Rezept, bei dem ein Hefeteig verwendet wird. Das sagte mir geschmacklich schon eher zu. Und da ich alle Zutaten vorrätig habe, wird dieser Teig ausprobiert und zubereitet.



Leckere Tarte

Den Hefeteig zu verwenden war ein Risiko. Er war aus einem Rezept für Flammkuchen, wird dort nur dünn ausgerollt – kein hochgezogener Rand – und auch nur dünn belegt. Ich verwende für den Teig auch, anders als im Rezept für den Flammkuchen angegeben, kein Wasser, sondern Milch. Aber der Versuch hat sich gelohnt. Der Hefeteig schmeckt sehr gut und passt hervorragend zur Tarte.

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch

- 15 g Hefe
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 600 g Kartoffeln
- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas Ingwer
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- 2 EL Kräuter-Schmelzkäsezubereitung
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Rosenpaprikapulver
- ½ TL Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Schale geben, Hefe dazugeben und verrühren. Mehl, Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel geben, Milch-Hefe-Mischung dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte

seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Für die Füllung:

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in einer Küchenmaschine grob reiben. In eine Schüssel geben.

Schalotten, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und jeweils kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. In die Schüssel mit den Kartoffeln geben.

Etwas Öl in die Pfanne geben. Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebel, Ingwer und Hackfleisch in der Pfanne ebenfalls einige Minuten kross anbraten. Auch in die Schüssel geben. Alles gut vermischen.

Zum Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen. Käse hinzugeben, dann Schmelzkäsezubereitung. Schließlich Sahne. Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Paprika und Salz hinzugeben. Etwas mit Pfeffer würzen. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.



Hackfleisch-Kartoffeln-Speck-Mischung, diesmal in einem Hefeteig

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig hineingeben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand hochziehen. Füllung hineingeben und gut verteilen. Masse zum Überbacken darübergeben und verteilen. Dies lässt sich am besten durch rhythmisches Schütteln und Kreisen der Backform machen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Die gebackene Tarte

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Springform ablösen. Tarte gleich heiß servieren. Die restliche Tarte am kommenden Tag kalt servieren.

Putenoberkeule mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln



Pute, Kartoffeln, Bohnen und viel Sauce

Diesmal habe ich es mir mit der Putenoberkeule einfach gemacht.

Zum einen habe mir nicht die Arbeit gemacht und sie entbeint. Ich habe sie mit dem Knochen angebraten und in der Sauce gegart.

Zum anderen habe ich im Grunde eine fertige Sauce verwendet. Ich hatte noch selbst zubereitete Ochsenschwanzsuppe, die ich eingefroren, aber nicht mehr als Suppe verwerten wollte. Also habe ich sie einfach zur angebratenen Putenoberkeule dazugegeben und diese darin gegart.

Verfeinert habe ich die Sauce noch mit etwas Sternanis. Und für etwas mehr Aroma habe ich frische Lorbeerblätter und einen Zweig Rosmarin hinzugegeben.



Klassisches Sonntagsessen

Das ergibt eine fast perfekte Sauce. Und die Putenoberkeule ist nach dem Garen so weich, dass sie fast von alleine zerfällt.

Dazu gibt es fast klassisch grüne Bohnen. Mit einer leichten Sauce aus Schmelzkäsezubereitung und Bohnenkraut. Und einfache Salzkartoffel.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Putenoberkeule (650 g)
- 150 g Bohnen
- 6 Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Ochsenschwanzsuppe
- 2 TL Kräuter-Schmelzkäsezubereitung
- 1 TL Bohnenkraut
- 5 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- ½ Sternanis

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- weißer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Putenoberkeule auf beiden Seiten mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Keule auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Schalotte und Knoblauch in den Topf geben und im Öl andünsten. Keule wieder hinzugeben. Ochsenschwanzsuppe hinzugeben. Ebenso Sternanis, Lorbeerblätter und Rosmarin. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Währendessen Bohnen putzen und in grobe Stücke schneiden. Karoffeln schälen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit jeweils Wasser in zwei kleinen Töpfen erhitzen und Bohnen als auch Kartoffeln darin etwa 10–15 Minuten garen. Kochwasser der Kartoffeln kräftig salzen.

Kochwasser der Bohnen nach dem Garen fast ganz abschütten. Schmelzkäsezubereitung in den Kochwasserrest geben und Bohnenkraut dazu geben. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und alles verrühren. Auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln herausnehmen, in grobe Stücke zerteilen und ebenfalls auf die Teller geben.



Auf dem Teller angerichtet

Lorbeerblätter, Rosmarinzweig und – sofern auffindbar – Sternanis aus der Sauce herausnehmen. Sauce abschmecken. Keule herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Keulenscheiben auf die zwei Teller geben. Kräftig Sauce über Keulenscheiben und Kartoffeln verteilen und alles servieren.

Frittierter Schweinebauch mit frittierten Kartoffeln



Saftiger, wohlschmeckender Schweinebauch – noch leicht rosé – mit Kartoffelspalten

Schweinebauch habe ich ja schon auf unterschiedlichste Weise zubereitet. Er ist wirklich sehr vielseitig zuzubereiten.

Und ich wollte ihn schon des öfteren einmal in der Friteuse zubereiten. Ich gebe ihn am Stück mit der Schwarte in die Friteuse und frittiere ihn etwa 6–8 Minuten. Das ergibt einen sehr saftigen, wohlschmeckenden Schweinebauch.

Dazu gibt es einfach Kartoffeln, die ich natürlich auch in der Friteuse frittiere.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinebauch (ohne Knochen)
- 600 g Drillinge
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10–12 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 ºC erhitzen. Schweinebauch im Ganzen in das Fett geben und etwa 6–8 Minuten kross frittieren. Herausnehmen und auf ein Arbeitsbrett geben. Schwarte entfernen, quer in dicke Scheiben schneiden und salzen und pfeffern. Auf zwei Teller geben und warmstellen.

Währenddessen Drillinge schälen und in Spalten schneiden. In die Friteuse geben und ebenfalls einige Minuten kross frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf die beiden Teller geben und ebenfalls salzen und pfeffern.

Champignon-Kartoffel-Speck-Pfanne



Sieht schon in der Pfanne sehr lecker aus

Auch dies ist wieder ein schnelles Essen, das gerade mal 20–25

Minuten Zeit zur Zubereitung benötigt. Aber nichts desto trotz sehr schmackhaft. Man benötigt auch nur einige wenige Zutaten, wie Champignons, Drillinge und Speck. Wichtig ist auch ein gutes Olivenöl.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g braune Champignons
- 250 g Drillinge
- 125 g durchwachsenen Bauchspeck
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- gutes Olivenöl
- etwas Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Drillinge schälen. Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Drillinge darin etwa 10 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. Drillinge in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Drillinge, Champignons und Speck hineingeben und einige Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit etwas Petersilie garnieren.

In der Pfanne servieren oder auf einen Teller geben.

Nackenkotelett in Pilz-

Cognac-Rahm-Sauce mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln



Kotelett, Bohnen und Kartoffeln mit Pilzen und viel Sauce

Ein bodenständiges Essen. Hätte ich die beabsichtigte Pasta dazu zubereitet, würde es so richtig zu meinem Foodblog passen, Fleisch, Nudeln und Sauce. Da ich aber noch grüne Bohnen vorrätig hatte, die verbraucht werden mussten, habe ich diese zubereitet. Und Petersilienkartoffeln passen da ja auch gut dazu. Pasta gibt es demnächst, mit einer Sardellen-Knoblauch-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Nackenkotelett am Stück (mit Knochen)
- 10 grüne Bohnen
- 4–5 Kartoffeln

- 100 g Waldpilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze, Butterpilze, Maronenröhrlinge)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 150 ml Cognac
- 300 ml Gemüsefond
- 3 EL Crème fraîche
- 2 frische Lorbeerblätter
- etwas Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 30 Min.

Knoblauchzehen schälen, Peperoni putzen. Beides kleinschneiden. Pilze grob zerkleinern. Nackenkotelett auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen und Nackenkotelett auf allen Seiten kross anbraten. Kotelett herausnehmen. Knoblauch, Peperoni und Pilze im Öl anbraten. Kotelett wieder hinzugeben. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Fond dazugeben. Dann Crème fraîche. Lorbeerblätter dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln. Dann für mehr Geschmack unzugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 15–30 Minuten auf 2/3 der Sauce reduzieren.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Bohnen putzen und in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin 10 Minuten garen. Herausnehmen und warmstellen. Kartoffeln im gleichen Kochwasser etwa 10–12 Minuten garen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin schwenken, Petersilie dazugeben und alles vermengen.

Lorbeerblätter aus der Sauce herausnehmen. Sauce abschmecken. Nackenkotelett herausnehmen und Knochen entfernen. Tranchieren und auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln und Bohnen dazugeben. Pilz-Cognac-Rahm-Sauce ebenfalls dazugeben.

Speck-Frikadellen mit Bratkartoffeln



Frikadellen mit Kartoffeln

Ich wollte auch noch die restlichen, eingefrorenen 600 g Speckstreifen verarbeiten und habe sie einfach zu einer Art Hackfleisch durch den Fleischwolf gedreht. Dazu nur ein Ei, der Speck hat, durch den Fleischwolf gedreht, genug Bindung. Und würzen braucht man ihn ja nicht.

Dann einfach Fleischklößchen daraus formen und in der Pfanne braten. Eigentlich wäre zum Braten ein Öl geeigneter gewesen,

ich hatte keines mehr vorrätig und nahm statt dessen Butter.

Dazu einfach ein paar Bratkartoffeln.

Zutaten für 1 Person:

- 600 g Speck, in Streifen geschnitten
- 1 Ei
- 2–3 Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 15 Min.

Speck durch den Fleischwolf drehen und in eine Schüssel geben. Ein Ei dazugeben und alles gut vermengen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln bei mittlerer Hitze 5–10 Minuten kross und knusprig braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, salzen und pfeffern und warmstellen.

Butter in die gleiche Pfanne geben. Fleischklößchen aus der Speckmischung formen und auf beiden Seiten jeweils 5–6 Minuten kross anbraten.

Frikadellen zu den Bratkartoffeln geben und servieren.

Kartoffel-Rosenkohl-Speck-Auflauf



Die erste Portion, …

Ich hatte noch relativ viel Speck eingefroren, allerdings schon in Speckstreifen geschnitten. Also überlegte ich mir dieses Gericht eines Auflaufs, bei dem ich Kartoffeln und Rosenkohl und auch eine große Menge an Speck verwendet habe. Gemüsefond und Weißwein kommen als Flüssigkeit zum Garen des Gemüses und Specks hinzu. Und Gouda zum Überbacken.

Ich weise ja immer gern darauf hin, beim abschließenden Grillen im Backofen für etwas Farbe für den Käse auch jeden Moment dabeizubleiben. Doch diesmal ist mir fast ein Fehler unterlaufen. Noch einen Moment länger nicht darauf geachtet und der Käse wäre verbrannt.

Zutaten für 1 Person:

- 2–3 große Kartoffeln
- 200 g Rosenkohl
- 200 g Speck, in Streifen geschnitten
- 100 g geriebener Gouda
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml trockener Weißwein

- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 40 Min.



… und die zweite Portion

Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Rosenkohl putzen und Rosenkohlröschen jeweils halbieren. Kartoffelscheiben etwas schräg in Reihen nacheinander in eine mittlere Auflaufform schichten, wobei nach jeder Kartoffelreihe eine Reihe mit halben Rosenkohlröschen kommt. Die Lücken der Rosenkohlreihen oben mit den Speckstreifen auffüllen.

Fond mit dem Weißwein mischen. Über die Kartoffel-Rosenkohl-Speck-Mischung geben, so dass die Auflaufform fast vollständig mit Flüssigkeit gefüllt ist. Mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Gouda über der Mischung verteilen und die Auflaufform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben. Kurz vor Ende der Garzeit den

Backofen-Grill auf 240 ºC erhitzen und den Auflauf auf höherer Ebene unter die Grillschlange geben, damit der Käse etwas Farbe bekommt.



Auf dem Teller angerichtet

Auflaufform herausnehmen und Auflauf entweder in der Auflaufform servieren. Oder in ein oder zwei Portionen auf einen großen Teller geben und servieren.

Kartoffelkuchen



Nicht ganz so hübsch anzusehen, aber sehr wohlschmeckend

Jetzt musste ich doch 53 Jahre alt werden, um meinen ersten Kartoffelkuchen zu backen. Kartoffelbrot kenne ich, wenn ich richtig erinnere, habe ich das auch schon gebacken. Aber vor meiner Foodblog-Zeit.

Beim Recherchieren fand ich Rezepte, die Gries zum Teig geben. Und/oder gemahlene Haselnüsse und Mandeln. Und natürlich eine bestimmte Menge Mehl. Ich habe Gries, Nüsse und Mandeln einfach durch Mehl ersetzt, wie ich es bei bestimmten Rührkuchenarten auch schon gemacht habe.

Somit hat man gekochte, geriebene Kartoffeln und Mehl als Hauptzutaten im Kuchen. Und ansonsten ist es eigentlich ein ganz normaler Rührkuchen.

Bei der Glasur hatte ich bei meinem Discounter leider kein Glück, er hat Backschokolade nicht im Sortiment. Nicht einmal Puderzucker als Alternative. So griff ich einfach zu normaler Vollmilchschokolade, mit etwa 30 % Kakaoanteil. Für meinen ersten Kartoffelkuchen schmeckt diese Glasur auch.

Das Ergebnis ist ein etwas ungewohnter, aber sehr wohlschmeckender Kuchen. Der eine sehr feine Konsistenz hat. Und die Glasur passt wirklich gut dazu.

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 225 g Mehl
- 250 g Zucker
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Tropfen Bittermandelaroma
- Zimt
- Salz
- 100 g Schokolade (mind. 30 % Kakao)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 20 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. Mit einer Küchenreibe grob in eine Schüssel reiben.

Eine Gugelhupf-Backform einfetten. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Butter in eine Rührschüssel geben, Zucker und Vanillezucker dazugeben. Mit dem Rührgerät gut verrühren. Eier einzeln dazugeben und verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben. Dann Bittermandelaroma, etwas Zimt und eine Prise Salz. Mit dem Rührgerät gut verrühren. Kartoffeln dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade grob zerkleinern, in eine Schale geben und in einem Wasserbad erhitzen und schmelzen.



Ungewohnt, aber sehr lecker

Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Mit einem Küchenpinsel mit der Glasur bestreichen und alles gut abkühlen lassen.