

THE FLYING SCHLEMMER

KARTOFFEL MIT WEISSEN KÄSE

Ein Rezept von Sternekoch Domenik Alex / Gasthof Alex / Gössersdorf (Weißerbrunn)

ZUTATEN FÜR 4 Personen

5 Bamberger Hörnchen
250 g Quark (abgehangen am besten
am Vortag)
50 g Sahne
Knoblauch
1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner
2 Stk Piment
100 g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
250 ml Sonnenblumenöl
Salz Pfeffer Muskat
etwas Zitronensaft
Prise Cayennepfeffer
Balsamico Essig hell



FOTO: ACHIM BÜHLER



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

KARTOFFEL MIT WEISSEN KÄSE

Ein Rezept von Sternekoch Domenik Alex / Gasthof Alex / Gössersdorf (Weissenbrunn)

Zubereitung:

Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen und davon 4 Stück in einen Vakuumbbeutel geben. 80 g Butter in einem Topf schmelzen. Eine halbe Knoblauchzehe, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Piment dazu geben und 5 Minuten in der schäumenden Butter rösten. Alles zu den Kartoffeln geben, den Beutel verschließen und im Dampf bei 90°C ca. 25 bis 35 Minuten garen. Danach den Vakuumbbeutel aufschneiden, die Kartoffeln entnehmen und jeweils an Ober- und Unterseite der Kartoffeln der Länge nach je eine dünne Scheibe abschneiden, so dass die Kartoffel einen festen Stand hat, und oben dann vorsichtig aushöhlen. Kartoffeln beiseitestellen. Die ausgehöhlten Kartoffeln mit der restlichen Butter in eine Pfanne geben, Knoblauch, Thymian, Rosmarin dazu geben und in schäumender Butter leicht arrosieren (mit ein wenig Flüssigkeit erhitzen).

Kartoffelchips:

Die rohe Kartoffel über einen Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln. Diese ca. 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen und danach auf einem Küchentuch etwas abtrocknen. Ca. 200 ml Öl in einem Topf auf 180°C erhitzen, die Kartoffelscheiben ins heiße Fett geben und goldgelb ausbacken. Anschließend auf einem Küchentuch ausbreiten und direkt salzen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

KARTOFFEL MIT WEISSEN KÄSE

Ein Rezept von Sternekoch Domenik Alex / Gasthof Alex / Gössersdorf (Weißbrunn)

Zubereitung:

Die Quarkcreme/Vinaigrette:

Den abgehangenen Quark mit der Sahne glattrühren und mit Salz, Pfeffer, Cayenne und etwas Zitronensaft gut abschmecken. Aus der abgehangenen Molke mit Balsamicoessig, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft eine Vinaigrette herstellen.

Fertigstellen:

Die gerösteten Kartoffeln mit der Quarkcreme füllen und 3 bis 4 Kartoffelchips leicht versetzt in die Quarkcreme stecken. Zur Deko eignen sich sämtliche Kräuter und Blüten wie z.B. Schnittlauch, Petersilie und Kapuzinerkresse, Kornblumen oder Tagetes. Hier sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Die Vinaigrette um die Kartoffeln geben und am besten das Gericht lauwarm servieren



Zum Podcast

