



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

Schwimmende Erdäppel mit süß-sauer eingelegtem Gemüse

ZUTATEN:

Erdäppel:

1,6 kg Kartoffeln
2 El. Salz
2 Lorbeerblätter
je 3 Nelken, Piment, Pfefferkörner
4 Schalotten
2 El. Rapsöl
1 Knoblauchzehe
0,4 l Sahne
300 g geriebener Bergkäse
150 g Frischkäse
Salz, Pfeffer, Muskat
Stärke mit etwas Wasser angerührt

100 g flüssige Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
2 Bund Schnittlauch

Süß-sauer eingelegtes Gemüse:

½ Blumenkohl
2 Karotten
1 kleiner Hokkaido
2 rote Zwiebeln
2 weiße Zwiebel
2 rote Paprika
6 Knoblauchzehen

Essig-Gewürzsud:

1,2 l Wasser
2 TL Meersalz
1 TL Zucker
0,125 l Weißweinessig
1 TL Senfkörner
4 Lorbeerblätter
je 10 Nelken, Piment, Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

Erdäppel:

Die Kartoffeln mit Schale im Salzwasser mit den Gewürzen kochen. Über Nacht kalt werden lassen, dann schälen. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und im Rapsöl glasig dünsten. Mit der Sahne auffüllen und erhitzen. Würzen und den geriebenen Käse und Frischkäse dazu geben. Leicht aufkochen. Eventuell leicht mit der angerührten Stärke binden.

Die Kartoffeln halbieren und mit der flüssigen Butter marinieren, würzen und kurz im Backofen bei 180°C heiß machen. In passende Auflaufformen geben und die heiße Käsemasse darüber geben. Den frisch geschnittenen Schnittlauch darüber streuen.

Dieses Gericht ist eine Alternative zum Fondue. Könnte man auch Hessisch machen! Dann muss nur der Bergkäse durch Handkäse ersetzt werden.

Das Gemüse kann man schon im Sommer einkochen.



hr1-DOLCE VITA

Süß-sauer eingelegtes Gemüse:

Das Gemüse waschen ,schälen und in gleichmäßig große Stücke schneiden.

Essig-Gewürzsud:

Die gesamten Zutaten miteinander aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.

Das Gemüse nach und nach im Sud bissfest kochen. In die Einmachgläser verteilen und den kochenden Sud darüber verteilen. Gläser mit dem Schraubverschluss schließen. Im Ofen ein tiefes Blech mit Wasser aufgefüllt und bei 100°C ca. 1 Stunde erwärmen. Die gefüllten Gläser ins Wasserbad stellen und 20 Minuten einkochen.

Im Dampfgarer reichen bei 80°C 10 Minuten.

Passen würde auch gekauftes Mixed Pickles.

Empfehlen würde ich ein krosses Baquette oder ein schönes Walnussbrot.