

KÜRBIS & KARTOFFEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Mamas bester Kartoffelsalat

600 g festkochende Kartoffeln
(Atlas, Cascada oder Laura)
400 ml Rindsbrühe
5 EL Senf
150 ml Weißweinessig
10 EL Sonnenblumenöl
Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer

Gurken-Kürbiskern-Topping

2 Salatgurken
300 ml Gurkenwasser
140 ml Gurkenessig
50 g Puderzucker
20 g Salz
100 ml Olivenöl
50 ml Sonnenblumenöl
5 EL Kürbiskernöl
2 EL Kürbiskerne

KARTOFFELSALAT

Kartoffeln in Salzwasser binnen 25 Minuten gar kochen. Derweil Senf, Essig, Öl und Gewürze in ein sauberes Marmeladenglas füllen, zuschrauben und kräftig schütteln. Die Emulsion in die Rindsbrühe geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Die frisch gekochten Kartoffeln heiß schälen, in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden, behutsam unter die Brühe heben und gut durchziehen lassen.

Mit Petersilie und Kerbel ist der Salat schon eine Wucht – mit marinierten Gurken und Kürbiskernen sogar eine festtagstaugliche Geschmacksbombe.

GURKEN-KÜRBISKERN-TOPPING

Für die Gurkenmarinade eine Salatgurke entsaften. Gurkenessig, Puderzucker, Salz und die Öle zum Gurkenwasser hinzufügen, mit dem Schneebesen verquirlen. Wer hat, gibt 1,2 Gramm Xanthan an die Marinade – ein natürliches Verdickungsmittel, das die Marinade schön schlotzig macht. Anschließend die zweite Gurke schälen, in dünne Scheiben schneiden und unter die Marinade mischen.

ANRICHTEN

Einen großen Dessertring auf den Teller setzen und zu zwei Dritteln mit Kartoffelsalat füllen. Die Kartoffeln etwas andrücken und den Gurkensalat drauftürmen. Jetzt das Kürbiskernöl erwärmen und die Kerne rösten. Ring abnehmen, Salat mit Kürbiskernöl beträufeln, mit Kernen und bunten Kräutern wie Vogelmiere, Kerbel oder roter Shiso-Kresse bestreuen.





SCHINKEN & ERDAPFEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g	festkochende Kartoffeln
400 g	Kartoffelfond
250 g	mehlige Kartoffeln (Adretta, Ora oder Ackersegen)
130 ml	weißer Balsamessig
30 g	Zucker
8 EL	braune Butter
	Salz / Zucker / schwarzer Pfeffer
100 g	rote Zwiebeln

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser ansetzen und weich garen. Kurz ausdampfen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. Passierte Kartoffeln mit dem Kartoffelfond (Rezept rechts), Essig, Zucker, brauner Butter, Salz und schwarzem Pfeffer in einen Topf geben und den Sud langsam aufkochen. Mithilfe eines Pariser Ausstechers die Kartoffeln zu Kugeln ausstechen und 15 Minuten im Kartoffelsud garen. Die Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben und kurz abtropfen lassen.

ANRICHTEN

Kartoffelkugeln auf einem Teller anrichten und mit zwei Scheiben Schwarzwälder Schinken, fein gehackten roten Zwiebeln und bunten Gartenkräutern wie Sedanina und rotem Sauerklee bestreuen.

KARTOFFELFOND

100 g	Zwiebeln
300 g	mehlige Kartoffeln
1 Stg.	Stange Lauch
1 Bd.	Staudensellerie
100 ml	Riesling
600 ml	Rindsuppe
je 5 g	Fenchelsamen, Koriandersaat, schwarzer Pfeffer, Salz
4	Lorbeer-Blätter

Zwiebeln, Kartoffeln, Lauch und Sellerie küchenfertig machen. Grob in Stücke schneiden, scharf anbraten, mit Riesling ablöschen. Rindsuppe hinzugeben und 30 Minuten köcheln lassen, dann die Gewürze zugeben. Kartoffelschalen in Öl frittieren und zum Fond geben. 30 Minuten ziehen lassen, absieben und abschmecken.





DIE SOSSE

- 1 Möhre
- ½ Knollen-Sellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Pastinake
- 0,5l Weißbier
- 2l Schweinefond
- je 5g Senfkörner, Fenchelsamen, Koriandersamen, schwarzer Pfeffer
- 4 Lorbeerblätter

Das Wurzelgemüse waschen, in grobe Stücke schneiden und scharf anbraten. Mit Weißbier ablöschen, Schweinefond hinzugeben und zusammen mit den Gewürzen 45 Minuten köcheln lassen. Absieben, abschmecken, fertig.

ZUTATEN

- 1 kg Schweineschulter
- 1l Wasser
- 100g Pökelsalz
- 10g Koriandersamen
- 10g Fenchelsamen
- 10g schwarze Pfefferkörner
- 8 Lorbeerblätter

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und das Schaufelstück sieben Tage in der Lake pökeln. Die gepökelte Schweinschulter räuchern. Geräuchert wird mit Sägemehl aus Eiche, Tanne und Buche. Eine Nacht lang – im Kaltrauch, nicht über 28 Grad. Alle, die keine Räucherammer haben, können das Schaufelstück auch fertig geräuchert kaufen, zum Beispiel beim Schwarzwaldmetzger Damm in Zell am Harmersbach oder bei Harald Hügel in Dundenheim.

Das fertig geräucherte Schäufele in heißem, aber nicht kochendem Wasser mit zwei Lorbeerblättern und einer Zwiebel binnen einer Stunde heiß werden lassen. Damit es maximal saftig bleibt: Erst am Tisch aufschneiden ...

Geräuchertes SCHÄUFELE