

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. August 2022 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Kreative Kartoffelkreationen" mit Mario Kotaska



Tamara Hesselmann

**Kartoffelgratin mit Bergkäse und Kräutern,  
Wildkräutersalat mit Kartoffel-Vinaigrette und Pommes  
soufflés**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Kartoffelgratin:**

4-5 große festkochende Kartoffeln  
1 Frühlingszwiebel  
1-2 Schalotte  
1-2 Knoblauchzehen  
150 g Bergkäse am Stück, „cremig-fest“  
30 g Parmesan  
10 g Butter + Butter, zum Einpinseln  
2 EL Crème fraîche  
200 ml Sahne  
250 ml Milch  
100 ml franz. Wermut  
3 Zweige Oregano  
3 Zweige Thymian  
3 Zweige Rosmarin  
3 Zweige glatte Petersilie  
3 Halme Schnittlauch  
3 Zweige Dill  
3 Zweige Kerbel  
3 Zweige Pimpinelle  
4 EL Pankobrösel  
2 Msp. Kreuzkümmel  
Muskatnuss, zum Reiben  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter andünsten.

Kräuter abrausen und trockenwedeln. Je einen Zweig Rosmarin, Oregano und Thymian mit andünsten und mit einer Prise Salz und Zucker würzen. Mit Wermut ablöschen. Milch und Sahne dazugeben und mit Muskat, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Ggf. etwas Crème fraîche einrühren. Kartoffelscheiben hineingeben und darin bissfest garen. Dann herausnehmen und etwas abtropfen lassen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Petersilie, Schnittlauch, Dill und Kerbel klein hacken. Kartoffelscheiben schichtweise in die Auflaufform einlegen und immer wieder mit Kräutern bestreuen. Ggf. etwas nachwürzen. Parmesan reiben und über die Kartoffelscheiben streuen.

Bergkäse reiben. Pankobrösel mit den restlichen gehackten Kräutern mischen und mit dem Bergkäse sowie Butterflocken auf das Gratin geben. Im Ofen unter dem Grill goldbraun backen.

Frühlingszwiebel putzen und in fein schneiden. Gratin mit Pimpinelle, Dill und Frühlingszwiebel garnieren.

**Für den Wildkräutersalat mit  
Kartoffel-Vinaigrette:**

50 g Wildkräuter  
3 Zweige glatte Petersilie  
3 Halme Schnittlauch  
3 Zweige Dill  
3 Zweige Kerbel  
3 Zweige Pimpinelle  
1-2 vorwiegend festkochende Kartoffeln  
1 Zitrone  
50 ml Sherryessig  
2 TL Agavendicksaft

Wildkräuter waschen und trockentupfen bzw. trockenwedeln. Ggf. etwas zupfen.

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser weichgaren. Abseihen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffel in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei nach und nach mit Wasser verdünnen, damit es sich besser mixen lässt. Mit Essig, Agavendicksaft, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verarbeiten und abschmecken.

Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Pimpinelle abrausen, trockenwedeln, klein schneiden und unterheben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und unter die Vinaigrette rühren.

100 ml neutrales Öl  
1-2 EL Olivenöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vinaigrette vor dem Servieren über die Wildkräuter geben und mit Blüten garnieren.

**Für die Pommes soufflés:**  
1 große, mehlig oder vorwiegend  
festkochende Kartoffel  
1 Ei  
2 EL Kartoffelstärke  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in ganz dünne, gleichmäßige Scheiben hobeln. Auswaschen und gut trockentupfen. Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Je eine Scheibe mit Kartoffelstärke bestreuen und eine Scheibe mit Eiweiß bestreichen, dann übereinanderlegen und mit einem Anrichtering Kreise ausstechen.  
Öl in einer Fritteuse auf 175 Grad erhitzen und die Kartoffelscheiben darin portionsweise goldbraun frittieren. Ggf. ein zweites Mal frittieren. Etwas salzen.

**Für die Garnitur:**  
1 Frühlingszwiebel  
Kleine bunte, essbare Blüten/Blütenmix

Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Gericht mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.