

## **Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay**

**„Rund um die Kartoffel“**



**Veranstalter Kfd - Spay**

**01.03.2012**

## **Salat mit Kartoffel-Speck-Dressing**

250 g Blattsalate  
Herzsalat, Kopfsalat, Lollo Rosso, Rucula usw.

Salate in Stücke zerpfücken, waschen und trocknen.

Auf Tellern anrichten.

100 g Speckwürfel in der Pfanne mit  
1 EL Öl auslassen mit  
150 ml Fleischbrühe aufgießen.  
1 gekochte Kartoffel pellen, mit der Gabel zerdrücken und unter-  
rühren

5 EL Öl und  
2 EL Balsamico-Essig verrühren  
1 EL gehackte Petersilie dazugeben.

Alle Zutaten gut miteinander verrühren mit  
Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit der Vinaigrette marinieren.

## **Kartoffel-Apfelsuppe**

500 g Kartoffeln (mehlig) schälen, waschen und grob würfeln.

1 Apfel entkernen und würfeln  
1 Möhre schälen und würfeln  
1 Zwiebel schälen klein würfeln

In einem Topf etwas Margarine zerlassen, die Zwiebel darin anschwitzen, Apfel und Möhre dazugeben und kurz mit-schwitzen.

1 TL Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen.  
Die Kartoffeln zugeben.

100 ml Apfelsaft und  
700 ml Fleischbrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze  
ca. 20 Minuten garen.

Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Apfel waschen, schälen und in dickere Scheiben schneiden  
und in etwas Butter bissfest braten.

4 EL Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Suppe in Teller mit Apfelscheiben anrichten, mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.

## **Menüauswahl**

Kartoffel-Apfelsuppe

Salat mit Kartoffel-Speck-Dressing

Gefüllte Kartoffeln

Kartoffel-Hering Salat

Kartoffelpfanne mit Pilzen

Pikanter Kartoffelauflauf

Friesenpfanne

Kartoffelkuchen mit Käse

## **Gefüllte Kartoffeln**

4 große Kartoffeln waschen, bürsten, garen, abgießen, der Länge nach durchschneiden und etwas aushöhlen.

**Füllung:** Grundbasis

4 EL Frischkäse, 2 EL Sahne cremig rühren, pfeffern

### **Geschmacksmöglichkeiten:**

1. Lachsschinken, Schnittlauch
2. Lachs, Kaviar, Dill
3. Paprikaschote, Kresse

Zutaten klein schneiden, hacken, mit der Creme vermischen, Kartoffeln füllen.

## **Pikanter Kartoffelauflauf**

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend. schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

250 g Tomaten überbrühen, abziehen und in Scheiben schneiden

3 Paprikaschoten vierteln und entkernen, waschen und in Streifen schneiden.

Die Hälfte der Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform füllen, mit Salz und Pfeffer vermischen.

Tomaten, Paprikaschoten und dann 200 g geriebenen Emmentaler in der Reihenfolge darauf verteilen.

Mit den restlichen Kartoffelscheiben bedecken, pfeffern und salzen.

1/4 l Sahne erhitzen und darüber geben.  
Butter als Flöckchen darauf verteilen und mit 200 g geriebenem Emmentaler darüber streuen, bei 220° im vorgeheizten Backofen für 60 Minuten auf der untersten Schiene backen.  
Eventuell nach 30 bis 45 Min. mit Alufolie abdecken.

## Kartoffelpfanne mit Pilzen

750 g Pellkartoffeln            in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden,  
250 g Dörrfleisch            würfeln, in  
40 g Schweineschmalz        auslassen, darin  
250 g Pfifferlinge            ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen.

Die Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und salzen.

Unter häufigem Wenden knusprig braun braten, mit

schwarzem Pfeffer aus der Mühle            und  
1 TL Kümmel                                    abschmecken.  
2 EL Petersilie                                untermischen.

Die Pfifferlinge untermischen, nochmals 1 Min. braten.

Mit Schnittlauch bestreut servieren.

## Kartoffel- Hering-Salat

500 g Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden.

2 Eier hart kochen, pellen und in Würfel schneiden.

1 säuerlicher Apfel vierteln, entkernen und fein würfeln.

10 Cornichons fein würfeln

3 Bismarckheringsfilets in mundgerechte Stücke zerteilen.  
Alle Zutaten miteinander vermischen.

3 EL Miracel Whip und  
1 Becher Joghurt verrühren, mit  
Zitronensaft, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Sauce über die Kartoffel-Heringe gießen und vermischen.

Je ein 1/2 Bund Schnittlauch und Petersilie fein hacken und über den Salat streuen.

Den Salat eine Stunde durchziehen lassen.

## **Friesenpfanne**

400 g Kartoffeln,

1 rote Paprikaschote, 1 Zwiebel,  
50 g Dörrfleisch, 4 Eier, 100 g Gouda, 1/8 l Milch oder Sahne

1 Prise Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie oder Schnittlauch

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden.  
Paprika waschen, vierteln, Kerne entfernen,  
in Streifen schneiden.

Dörrfleisch würfeln, in der Pfanne auslassen, aus der Pfanne nehmen, Kartoffeln hinzufügen und rundherum anbraten.  
Zwiebeln und Paprika  
5 Minuten mit dünsten.

Milch oder Sahne mit Eiern und Gewürzen verquirlen,  
geriebenen Käse dazu geben.

Mischung über die Kartoffeln in die Pfanne gießen, zugedeckt bei geringer Hitze stocken lassen.

Vor dem Servieren mit Petersilie oder Schnittlauchröllchen bestreuen.

## **Kartoffelkuchen mit Käse**

700 g festkochende Kartoffeln schälen, kochen, abgießen, ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit

100 g geriebenem Emmentaler und  
2 Eier, Salz verkneten.

Eine Springform Ø 26 cm mit Margarine gut einfetten, den Teig hineindrücken, dabei einen Rand von 2 cm Höhe hochdrücken.

700 g Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, auf dem Teig verteilen,  
3 Schalotten schälen, fein hacken, darüber verteilen,  
1 TL Oregano darüber streuen,

6 Sardellen abspülen, abtropfen lassen, halbieren und im Rhombenmuster auf die Tomaten legen.

12 schwarze Oliven entkernen, halbieren und  
12 grüne gefüllte Oliven halbieren, sowie  
140 g Schafskäse gewürfelt auf den Kuchen geben,  
mit  
1 TL Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 25 Min. backen.

In der Form ca. 5 Min. ruhen lassen,  
dann erst aus der Form lösen und in Viertel schneiden.