

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2020** ▪  
 „Kreative Kartoffel-Kreation“ mit Nelson Müller



**Thomas Martin**

**Dreierlei von der Kartoffel mit Ibéricoschinken und Pilzsud**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Püree:**

- 250 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 EL geschlagene Sahne
- 150 g Butter
- 1 Msp. Safranpulver
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen, in gesalzenem Wasser weichkochen, abschütten, abdämpfen und durch eine Presse drücken. Milch und Sahne aufkochen, zugeben und glattrühren. Butter unterrühren. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mit Salz und Muskat abschmecken und mit geschlagener Sahne vollenden. Safranpulver untermischen.

**Für die konfierte Kartoffel:**

- 400 g La Ratte Kartoffeln
- 4 Scheiben Pancetta
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 5 Zweige Thymian
- Pflanzenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine breite Pfanne mit kalter Butter ausstreichen und leicht salzen. La Ratte Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche auf die Butter setzen. Etwas Wasser angießen, sodass die Kartoffeln zu 1/3 im Wasser sind. Leicht salzen und den Pancetta darüberlegen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen und andrücken. Kartoffeln bei mittlerer Hitze weich garen, bis das Wasser verdampft ist. Die Kartoffeln braten nun von selbst an. Diese nun weiterbraten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.

**Für die Chips:**

- 1 sehr große festkochende Kartoffel
- Pflanzenöl, zum Frittieren

Kartoffel schälen, waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben hobeln und in Öl frittieren.

**Für den Pilzsud:**

- 50 g getrocknete Steinpilze
- 2 Kräutersaitlinge
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml weißer Portwein
- 100 ml Sherry
- 100 ml heller Geflügelfond
- 2 EL Haselnussöl
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Weizenstärke
- 1 EL Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze in Portwein und Sherry einweichen. Pilze aus dem Sud herausnehmen und kleinhacken. In einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, mit Portwein, Sherry und Geflügelfond ablöschen. Knoblauch abziehen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Knoblauchzehe zugeben. Einkochen, passieren, mit Nussöl abschmecken und evtl. mit angerührter Weizenstärke leicht abbinden. Kräutersaitlinge putzen, in Scheiben schneiden, in Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:** Rucola waschen und trockenwedeln. Rucola und Schinken als Garnitur verwenden. Je ein Löffel Kartoffelpüree mittig auf zwei tiefe Teller verteilen. Je zwei konfierte Kartoffeln sowie je zwei Scheiben Ibericoschinken daraufsetzen. Kartoffelchips und Pilze anlegen. Mit Rucolasalat garnieren, mit Pilzsud umgießen und servieren.

4 Scheiben Ibericoschinken  
½ Bund Rucola