

„Alles Tolle – aus der Knolle“



Kurs: Alles Tolle – aus der Knolle:
(223-3053)

Termin: Samstag, 18.11.2023, ab 14.00 Uhr
Ort: Freiherr-vom-Stein-Realschule+, Nentershausen
Leitung: Patrick George

Menü

Gruß aus der Küche:

Dreierlei von der Kartoffel

- Kartoffelpraline/ Mini-Dibbekuche/ Kartoffel-Frischkäse-Taler, dazu Lachs und Kräuterdipp-

1. Gang:

Kartoffel-Rahm-Süppchen, Milch-Speckschaum & Mettwurst-Chips

2. Gang:

Herbstsalat mit warmen Kartoffel-Knusper-Würfelchen, Birne & Käse

3. Gang:

Gnocchi, in Salzeibutter geschwenkt, confierte Cocktailtomaten

4. Gang:

Rinderfilet sous vide, Sellerie-Kartoffelpüree,
glacierte Möhren, Portwein-Jus

5. Gang:

Süßkartoffelmousse, Kartoffel-Kaiserschmarren, Kartoffel-Marillen-Knödel,
Kartoffel-Eis, Vanille- & Bier-Karamell-Soße

Alles Tolle – aus der Knolle!

Die Tolle – die Wunderknolle

Die Kartoffel sei des Deutschen liebstes Lebensmittel, so heißt es. So haften den Deutschen die spöttischen Beinamen „Kartoffel“ oder schlimmer „Kartoffelfresser“ an. Jedoch ist dieses Grundnahrungsmittel weltweit eines der wichtigsten Nahrungsmittel. Darüber hinaus ist die Kartoffel ein wichtiges Futtermittel und wird als wichtiger Industrierohstoff eingesetzt. Jährlich werden fast 400 Millionen Tonnen Kartoffeln verarbeitet.

In Wikipedia steht zu lesen: „Die Kartoffel (*Solanum tuberosum*), in Teilen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz auch als Erdapfel, Erdbirne, Grundbirne, Potaten (nur im Plural) und weiteren Regionalnamen bekannt, ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Im allgemeinen Sprachgebrauch werden mit Kartoffeln meist die im Boden heranwachsenden Knollen bezeichnet, mit denen die Pflanze sich vegetativ vermehrt.

Das Wort Kartoffel (im 17. Jahrhundert noch Tartuffel) leitet sich von *tartufo* ab, dem italienischen Wort für Trüffel, das wiederum abgeleitet ist von lateinisch *terrae tuber* („Erdknolle“). Die nur entfernt verwandte Süßkartoffel (*Ipomoea batatas*) bekam ihren Namen wegen der ähnlichen Verwendung und des ähnlichen Aussehens der Knollen. Die Samen werden in tomatenähnlichen Beeren gebildet, welche, wie alle grünen Teile der Pflanze und die Keime der Knolle, für Menschen leicht giftig sind.“

Im heutigen Gemeinschaftskochen wollen wir uns der Kartoffel in ihrer kulinarischen Vielfalt nähern und diverse Kartoffelgerichte zubereiten. Schon in früheren Zeiten wurde die Kartoffel enorm geschätzt, da sie „einfach“ angebaut werden konnten, eine hohe Sättigung ermöglichten und auf Grund des hohen Stärke-Gehaltes ein wichtiger Energie-Lieferant ist. Dabei erleben wir „neuere“ Rezepte, interessante Interpretation, die Vielfalt und Wandelbarkeit des Produktes Kartoffel und auch traditionelle Zubereitungen. Sehr stolz bin ich, dass wir in diesem Kurs eines meiner Familiengerichte, die schlesischen Klöße zubereiten und verzehren werden... Sicherlich werde ich wieder die Geschichte von Opa erzählen und dass Oma an jedem Sonntag und zu vielen Festtagen dieses Gericht zubereiten musste. Lediglich der Schweinebraten erfährt dabei eine neuere Interpretation...

Die Kartoffel ist mehr als ein Arme-Leute-Essen – auch dies gilt es im heutigen Kochen unter Beweis zu stellen. Die Kartoffel ist mehr als eben nur Brat- oder Salzkartoffel. Vielleicht ist sie auch wegen Ihrer enormen Vielseitigkeit weltweit so beliebt...

**Na denn – viel Spaß mit:
„Alles Tolle aus der Knolle“**

Herzlich, Dein/ Euer

Patrick George
Koch aus Leidenschaft



Übrigens: Auf meiner Internetseite <https://patrick-george.de> sind viele weitere Rezeptmappen und Ideen, Impressionen sowie Rück- und Ausblicke zu finden. Ich freue mich über Deinen/ Euren Besuch!

Alles Tolle – aus der Knolle!

Kartoffel-Praline

(für ca. 10 Personen)

Zutaten: 500 g Kartoffeln, mehlig kochende
125 ml Sahne
100 g Speck, gewürfelt
n.B. 1 EL Majoran
150 g Porree
4 Blatt Gelatine
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Speckwürfel in Öl anbraten. Den Porree in Ringe schneiden, dazugeben und kurz mit anschwitzen. Sahne und Gewürze zur Kartoffelmasse, mit der Speckwürfelmasse vermischen und würzig abschmecken. Die Gelatine einweichen und wenn sie gut durchweicht ist, ausdrücken und in der warmen Kartoffelmasse auflösen.

Förmchen oder tiefes Blech mit Öl ausstreichen. Die Kartoffelmasse in die Form füllen, dabei öfter aufklopfen. Zum Festwerden mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anmerkung: Ich persönlich nehme ein tiefes Blech und steche die Pralinen nach dem Festwerden aus...

Kartoffel-Frischkäse-Taler

(ca. 3-4 Portionen)

Zutaten: 600 g Kartoffel, mehlig kochend
1 kleine Zwiebel, sehr fein gewürfelt
Salz und Pfeffer
20 g Butter
100 g Frischkäse
1 Ei
½ TL Paprikapulver, edelsüßes
60 g Mehl und etwas Mehl zum Formen und für das Brettchen
Öl zum Braten

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und grob würfeln. In gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln in eine Schüssel geben und ca. 15 Minuten leicht abkühlen lassen. Wenn die Kartoffeln leicht abgekühlt sind, werden sie mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampft und die restlichen Zutaten dazu gegeben. Anschließend wird die Masse glattgerührt (Schneebesen), bis sie cremig aussieht. Zum Schluss wird das Mehl untergerührt.

Mit leicht bemehlten Händen den Kartoffelteig zu kleinen Bällchen formen und in der Pfanne in Öl „schwimmend“ ausbacken. Sie sollten goldgelb sein.

Alles Tolle – aus der Knolle!

Mini-Dibbekuchen

(4 Portionen)

Zutaten: 2 kg Kartoffeln (es eignen sich vorwiegend festkochende Kartoffeln)
2 Zwiebeln
Salz & Pfeffer
2-4 Eier
250 g gewürfeltes Dörrfleisch
1 altbackenes Brötchen, in Milch eingeweicht
Öl zum Braten

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und fein reiben. Die Dörrfleischwürfel und die Eier zum Teig hinzufügen. Das ausgedrückte (zuvor in Milch aufgeweichte) Brötchen fein zerplücken und zum Teig geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken (am besten den Teig probieren!), er sollte leicht „überwürzt“ schmecken. Das Öl einem gusseisernen Bräter erhitzen. Die Kartoffelmasse einfüllen – Achtung – das heiße Fette spritzt!

Den Dibbekoche im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 1,5 bis 2 Stunden in der offenen Form backen. Die Oberfläche sollte goldbraun bis dunkelbraun sein.

Anmerkung: Für die Mini-Dibbekuchen nutze ich eine flacheren, ofenfeste Form und fülle den Kartoffelteig max. 4 cm hoch hinein. Ausbacken (Achtung, Backzeit verkürzt) und anschließend komplett auskühlen lassen. Den Dibbekuchen stürzen und in die entsprechenden Größen schneiden. Kann warm oder kalt gegessen werden – wer ihn warm verzehren möchte packt die mundegerechte Stücke auf ein Backblech und regeneriert das Ganze bei 220° C im Ofen.

Kräuter-Dipp

Zutaten: 1 Becher griechischer Joghurt
etwas Knoblauch
1 Bd. Schnittlauch
etwas Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Schuss Essig

Zubereitung:

Den Joghurt in eine Schüssel geben. Schnittlauch waschen, in feine Ringe schneiden und zum Joghurt geben. Den Schuss Essig hinzugeben und unter langsamer Zugabe von Olivenöl zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch gepresstem Knoblauch abschmecken.

Tipp: Dieses „Grundrezept“ lässt sich mit vielen weiteren Kräutern abwandeln. Z.B. mit Dill, Petersilie oder auch als „Quer-Durch-Den-Kräutergarten-Dipp“.

Alles Tolle – aus der Knolle!

Kartoffel-Rahm-Süppchen

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 50 g Schalotten
30 g Butter
200 g Kartoffeln (zum Kochen)
1 dicke Kartoffel (als Einlage)
500 ml Gemüsebrühe
300 ml Sahne
50 g saure Sahne
Salz & Pfeffer
Muskat
evtl. Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel), gehackt, für die Deko

Zubereitung:

Schalotten klein schneiden und in Butter anbraten. Kartoffeln schälen, würfeln und mit in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen. So lange kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Anschließend Sahne und saure Sahne zufügen und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Kartoffel für die Einlage putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl goldgelb backen. Trockenlegen und mit Salz würzen.

Suppe nach Belieben beim Anrichten mit frischen, gehackten Kräutern anrichten.

Speck-Milchschaum

Zutaten: 150 g geräucherter Speck, fein gewürfelte
1 Schalotte, fein gewürfelte
500 ml Milch
100 ml Sahne

Zubereitung:

Den Speck im Topf etwas auslassen/ anbraten, die Zwiebeln hinzugeben und leicht glasieren. Das Milch-Sahne-Gemisch hinzugeben und aufkochen lassen, dabei etwa auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit schaumig aufschlagen.

Mettwurst-Chips

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 2-3 Mettwüste / Mettenden

Zubereitung:

Die „rohe“ Wurst in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze langsam ausgehen lassen und im eigenen Fett knusprig ausbacken. Achtung, nicht zu heiß, sonst verbrennt die Wurst und unter mehrfachem Schwenken.

Alles Tolle – aus der Knolle!

Herbstsalat mit warmen Kartoffel-Knusper-Würfeln, Birne & Käse

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 250 g Salate (Herbstsalate), gerne bunt gemischt (z.B. Feldsalat, Friséesalat)
4 EL Balsamico
3 EL Olivenöl, beste Qualität
3 EL Öl (z.B. Walnussöl), kalt gepresst
1 TL Senf
1 TL Salz
Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
200 g Käse (Weichkäse mit roter Rinde, z.B. Chaumes oder St. Albray)
2 Birnen, reife
200 g Weintrauben, blaue und weiße
250 g Kartoffeln
etwas Pflanzenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Den Salat putzen, gründlich waschen, schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und auf den Tellern verteilen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfelchen (ca. 0,5 x 0,5 cm) schneiden und in kaltes Wasser einlegen. In einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl bei milder Hitze von allen Seiten knusprig braten. Etwas salzen und pfeffern – warmstellen.

Den Käse in Würfel schneiden. Die Birnen entkernen und in Spalten schneiden. Die Trauben waschen und halbieren, Kerne evtl. entfernen.

Aus Balsamico, Olivenöl und Walnussöl, Senf, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren.

Kartoffelwürfel, Käse, Birnen und Trauben auf dem Salat anrichten und das Ganze mit dem Dressing beträufeln.

Alles Tolle – aus der Knolle!

Gnocchi, in Salbeibutter geschwenkt

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

Für die Gnocchi:
1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
100 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz
500 g Mehl
etwas Mehl zum Bearbeiten

Für die Salbeibutter:
200 g Butter
1,5 Handvoll Salbei
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und schälen. Mit dem Grieß, einer Prise Salz und einem Teil Mehl einen Teig stampfen. Am besten eine Schüssel mit flachem Boden verwenden, dann stampft es sich leichter. Wieder Mehl dazugeben. Gern auch mit den Händen kneten.

Auf der Arbeitsplatte den Teig weiter verkneten, damit es ein möglichst glatter Teig wird. Wenn der Teig noch an den Händen kleben bleibt, gern noch ein wenig Mehl dazugeben.

Den Teig vierteln. Aus den Stücken daumendicke Würste rollen. Mit einer Palette Stücke abschneiden und mit Mehl bestäuben, ansonsten kleben sie aneinander.

Die Stücke mithilfe einer Schaumkelle ins siedende Wasser geben und eine große Prise Salz dazugeben.

Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, sondern nur kochen, sonst zerfallen die Gnocchi. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche kommen.

Salbeibutter: Dazu die Butter schmelzen und leicht anbräunen. So entsteht die sogenannte Nussbutter.

Den frischen Salbei hacken und hinzugeben. Alles mit Pfeffer und Salz würzen. Die abgetropften Gnocchi zur Butter geben und durchschwenken/ warmziehen.

Confierte Cocktailtomaten

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

12 Cocktailtomaten
1 Prise Zucker
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeer-Blatt
2 Knoblauchzehen
gutes Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und trockenreiben. Tomaten in einen Topf legen, Die Kräuter, den angestoßenen Knoblauch samt Schale, Zucker, sowie Salz und Pfeffer darüber geben. Mit so viel Olivenöl auffüllen, dass die Tomaten bedeckt sind. Langsam am Herd auf milder Temperatur erwärmen, das Öl sollte nicht „kochen“ oder zu heiß werden. Zum Servieren die Tomaten mit einem Schaumlöffel entnehmen, das Öl leicht ablaufen lassen.

Alles Tolle – aus der Knolle!

Rinderfilet Sous vide

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 800 g Rinderfilet
etwas Butter
Salz & Pfeffer
n.B. frischer Rosmarin

Zubereitung:

Das Filet trocken tupfen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und einreiben/ einmassieren. In einen Vakuumbeutel geben, ein Stück Butter und eventuell Rosmarin(zweige) hinzugeben. Dann vakuumieren. Das Filet am besten über Nacht marinieren lassen.

Das Filet 2 Std vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen. Einen Sous-Vide geeigneten Garer auf 55 °C vorheizen. Das Filet für min. 3 Std. in den Garer legen. Aus den Beutel nehmen, eventueller Fleischsaft kann der Soße hinzugefügt werden. Das Filet kurz in etwas Pflanzenöl in der Pfanne scharf anbraten. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen, dann aufschneiden und sofort servieren.

Sellerie-Kartoffelpüree

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 1 kg Sellerie (gerne auch Knollen- und Staudensellerie gemischt)
1 kg Kartoffeln, mehligkochend
Milch
300 g Butter
Salz & Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Knollensellerie und Kartoffeln schälen. Staudensellerie waschen. In etwa gleichgroße Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Etwa 500 ml Milch erhitzen (muss nicht kochen). Die Kartoffeln mit dem Sellerie abgießen, ausdampfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Alles ordentlich mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern (keinen Mixer oder Handrührgerät nutzen!), Butter und nach und nach Milch untermischen. Wer das Püree extra fein haben möchte streicht dies noch durch ein grobes Haarsieb oder eine „flotte Lotte“. Püree kann ideal auf einem Wasserbad warmgehalten werden.

Alles Tolle – aus der Knolle!

Glacierte Möhren

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 600 g Möhren mit Grün
 3 EL Butter
 1 EL Zucker
 evtl. etwas Gemüsefond
 Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Möhren gründlich waschen und das Grün bis auf wenige Millimeter abschneiden, Möhren mit dem Sparschäler dünn schälen. Die Möhren in kochendem Salzwasser al dente blanchieren (kurz kochen und dann in Eiswasser direkt kühlen). Die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Möhren ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend den Zucker, Salz & Pfeffer über die Möhren streuen und karamellisieren lassen. Eventuell einen Schuss Gemüsebrühe hinzugeben. Das Ganze schwenken, bis die Möhren glänzen und eine „schlotzige Glasur“ entstanden ist.

Alles Tolle – aus der Knolle!

Portwein-Jus

(ca. 10 Portionen)

Zutaten:

- 1-2 Beinscheiben vom Rind
- Fleischknochen
- wenn vorhanden Parüren
- Salz & Pfeffer
- 2 Pack Suppengemüse
- 4 – 8 Zwiebeln
- 2 Liter Rinderbrühe
- 2 Liter Rotwein
- Tomatenmark
- Knoblauch
- 0,5 Liter Portwein

Zubereitung:

Zuerst mit einem Teil des Suppengemüses (Würfel – gerne mit Schale), etwas Rotwein, einem Spritzer Tomatenmark und 1-2 Zwiebeln (mit Schale!) und den Fleischknochen & eventuellen Parüren einen Ansatz für die Soße im Backofen herstellen. Dazu den Ofen auf 200° - 220°C vorheizen. Die genannten Zutaten in eine ofenfeste Form geben, etwas Salzen und Pfeffern. Anschließend im Ofen braun bis dunkelbraun rösten.

Das Fleisch der Beinscheibe in Stücke schneiden. Diese zusammen mit den Knochen im Bräter in Öl von allen Seiten knusprig anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln und dem restlichen Teil des Suppengemüses im Öl anrösten.

Wenn die Zwiebeln und das Gemüse etwas Farbe angenommen haben etwas Tomatenmark hinzufügen. Langsam mit Rotwein angießen und reduzieren (glacieren). Diesen Prozess immer wieder (wenn der Ansatz beginnt am Topf anzuhaften/ dkl. Braun wird) mehrfach wiederholen (mit Wein, Brühe und/ oder Wasser). Langsam die Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Röstknochen mit dem Gemüse aus dem Ofen und den Portwein hinzugeben, die Soße weiter köcheln lassen (desto länger, desto intensiver und besser).

Ca. 10 Minuten vor dem Servieren durch ein Sieb in einen Kochtopf laufen lassen. Sollte ein Braten anderes Fleisch im Ofen oder Sous vide gegart worden sein und dort Fleischsaft vorhanden sein, kann dieser der Soße gerne hinzugefügt werden (ebenso durchs Sieb laufen lassen!) Soße aufkochen, mit Gewürzen abschmecken und abbinden.

Tipp: Wenn man Zeit hat kann man eine braune Grundsoße schon 1 bis 2 Tage vorher aus „Fleischresten“ und Knochen herstellen – eine Soße wird immer besser diese kocht bzw. simmert...

Alles Tolle – aus der Knolle!

Süßkartoffelmousse

(ca. 6 Portionen)

Zutaten: 400 g Süßkartoffeln
400 g Tofu, (Seidentofu)
n. B. Sirup, (Ahorn- oder Agaven-)
etwas Vanille
6 Eiklar
1 Pr. Salz

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen, würfeln und weichkochen. Abkühlen lassen. Den (Seiden-)Tofu im Mixer cremig pürieren. Die Süßkartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, zu dem Tofu geben und weiter pürieren bis alles cremig ist. Den Sirup und die Vanille (das kann gemahlene oder Pulver sein oder das Innere einer Schote) dazu geben und noch mal kurz mixen. Aus dem Eiklar und einer Prise Salz einen festen Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Alles zusammen in eine Schüssel umfüllen und für mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Kartoffel-Kaiserschmarren

(ca. 2 Portionen, als Hauptgang)

Zutaten: 300 g Kartoffelpüree (vom Vortag)
4 Eier
4 EL Milch
50 g Zucker
4 EL Paniermehl
1 EL Öl
Puderzucker
n.B. Rosinen oder Sultaninen

Zubereitung:

Das Kartoffelpüree mit den Eiern und den weiteren Zutaten zu einem Teig verrühren. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Kartoffeleimasse ins Öl geben und das Ganze wie einen Pfannkuchen austocken lassen. Die Masse anbräunen und einmal wenden.

Dann das Ganze zerreißen, wie beim richtigen Kaiserschmarren und kurz nochmals anbraten. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Alles Tolle – aus der Knolle!

Kartoffel-Marillen-Knödel

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 800 g Kartoffeln, frisch gekochte, passierte
250 g Mehl
5 EL Grieß
50 g Butter
2 Eier
1 Msp. Salz
16 Aprikosen, (Marillen)
16 Stücke Würfelzucker
150 g Butter
100 g Zucker
100 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Die passierten Kartoffeln noch warm mit Mehl und Butter, Grieß, Eiern und Salz zu einem glatten Teig kneten. Marillen entsteinen und mit einem Stück Würfelzucker füllen. Jede Marille mit ausreichend Teig umhüllen und in leicht kochendes Salzwasser legen und 10 - 15 Minuten ziehen lassen. Wenn sie oben schwimmen kann man sie herausnehmen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brösel und den Zucker darin anrösten und die gekochten Marillknödel vorsichtig darin wenden.

Kartoffel-Eis

(ca. 2-4 Portionen)

Zutaten: 300 g Kartoffeln
200 g Schlagsahne
100 ml Orangensaft
6 EL Zucker
4 EL Zitronensaft
2 Prisen Salz
etwas Vanille

Zubereitung:

Die gewaschenen Kartoffeln schälen, anschließend fein in eine Schüssel reiben, abdecken.

3 EL Zucker im Topf karamellisieren, bis er goldbraun ist, mit dem Orangensaft ablöschen, weiter köcheln lassen und umrühren, bis sich das Karamell im Saft völlig aufgelöst hat. Die geriebenen Kartoffeln dazugeben und unter ständigem Rühren mitkochen, sonst setzt sich die Masse am Boden fest. Nach 5 Min. den Topf vom Herd nehmen und Kostprobe machen: die Kartoffelmasse muss mindestens bissfest sein oder je nach Wusch auch weicher.

Salz, Zitronensaft, Vanille und weitere 3 EL Zucker zugeben und gut umrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die kalte Mischung heben. Alles in eine Eismaschine geben oder in geeigneten Eisbehältern mit Deckel im Tiefkühlgerät frieren lassen. Gelegentlich prüfen, ob die gewünschte Konsistenz schon erreicht ist.

Alles Tolle – aus der Knolle!

Vanille-Soße

Zutaten: 500 ml Milch
500 ml Sahne
2 Stangen Vanille
7 Eigelb
2 Eier
n.B. einen guten Schuss braunen Rum
200 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Milch und Sahne mit den Vanillestangen aufkochen lassen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Eigelbe mit den Eiern, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft vermengen, nach Belieben einen Schuss Rum zufügen.

Das Milch-Sahne-Gemisch abkühlen lassen.

Wichtig: Ab jetzt immer umrühren. Die Eimasse unterrühren und aufkochen lassen, bis die Soße stockt („zur Rose abziehen“). Die fertige Soße kann nun serviert werden oder auch kalt serviert werden.

Bier-Karamell-Soße

(ca. 0,4 Liter)

Zutaten: 150 g Zucker
500 ml Bier, dunkles
100 ml Sahne
4 Eier, davon das Eigelb

Zubereitung:

Den Zucker in einer Pfanne schmelzen, mit dem Bier ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne unterrühren und um ein Drittel einkochen, dann abkühlen lassen. Die Eigelbe in die abgekühlte Bier-Sahne geben, erneut erhitzen und zur Rose abziehen. Soße anschließend unmittelbar umfüllen und „kaltschlagen“.

Die Soße schmeckt lauwarm oder auch kalt.