

# „Alles Tolle – aus der Knolle“



**Kurs:** Alles Tolle – aus der Knolle:  
(242093920)

**Termin:** Samstag, 16.11.2024, ab 14.30 Uhr  
**Ort:** Bergarten-Schule, Siershahn  
**Leitung:** Patrick George

# Menü

## **Amuse Bouche:**

Lachstatar mit Kräuterkartoffeln und Kräuterdipp

\*\*\*

## **1. Gang:**

Kartoffel-Rahm-Süppchen & Mettwurst-Chips

\*\*\*

## **2. Gang:**

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

\*\*\*

## **3. Gang:**

Getrüffelte Gnocchi, confierte Cocktailtomaten

\*\*\*

## **4. Gang:**

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

\*\*\*

## **5. Gang:**

Kartoffel-Kaiserschmarren mit Vanille-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!**

### **Lachstatar** **(4 Portionen)**

**Zutaten:** 400 g Lachsfilet (frisch) oder Räucherlachs  
1 kleine Schalotte  
Zitronen- oder Limettensaft  
½ Bd. Dill (nach Belieben mehr oder weniger)  
Sojasoße  
etwas Pflanzenöl (neutral)  
Salz & Pfeffer  
n.B. Cayenne-Pfeffer  
evtl. etwas Weißwein-Essig

#### ***Zubereitung:***

Frischen Lachs wenn nötig enthäuten, entgräten, den grauen Fettstrang raus schneiden, Räucherlachs sollte bereits „sauber sein“. Den Lachs fein schneiden/ hacken. Die Schalotte fein hacken. Den Dill zupfen und hacken (einige Zweige bei Seite stellen für die Garnitur). Alles zusammen mit etwas Öl und einigen Spritzern Zitrone/Limette und der Sojasoße in einer Schüssel gut verrühren bis eine etwas kompaktere Masse entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und das „Säure-Schärfe-Spiel“ ausbalancieren. Mindestens 20 Minuten kühl stellen.

### **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.

Alles Tolle – aus der Knolle!

### **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.

### **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!

### **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. **Gnocchi**

(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

#### ***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 siedend, sonst zerfallen die Gnocchi. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche kommen.

Die abgetropften Gnocchi in etwas (Trüffel-)Butter geben und durchschwenken/ warmziehen. Mit Trüffel(öl), Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles Tolle – aus der Knolle!

### **Schweinefilet Sous vide**

(ca. 4 Portionen)

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

#### ***Zubereitung:***

Das Filet trocken tupfen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und einreiben/ einmassieren. In einen Vakuumbbeutel 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 60 °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!

### **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 ausstocken lassen. Die Masse anbräunen und einmal wenden.

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

### **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.