

Mistkratzerli mit Kartoffel-Püree, Spinat-Salat

Für zwei Personen

Für das Mistkratzerli:

2 Stubenküken, à 450 g	1 Zitrone, Saft	1 TL mildes Currypulver
2 TL Salz	1 EL Olivenöl	

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	25 g kalte Butter	75 ml Sahne
50 ml Milch	Muskatnuss	Salz , weißer Pfeffer

Für das Rosmarin-Öl:

1 Bund Rosmarin	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
200 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Spinat-Salat:

200 g Babyspinat	2 Scheiben Bacon	2 EL Dijonsenf
3 EL Condimento Bianco	5 EL Olivenöl	1 Prise mildes Curry
1 Prise Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für das Mistkratzerli:

Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone halbieren und auspressen. Stubenküken mit Salz, Currypulver, Zitronensaft und Olivenöl von allen Seiten einreiben und für 20-25 Minuten im Ofen garen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln mit einem Sparspäler schälen. Je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden. Kartoffeln in einen Topf mit Dämpfeinsatz geben, Deckel schließen und die Kartoffeln über dem kochenden Wasserbad 15- 20 Minuten weich garen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Kartoffelmasse nach und nach unter die Milch-Sahne-Mischung rühren.

Butter in Würfel schneiden und unter das heiße Püree rühren, bis diese vollständig geschmolzen ist.

Für das Rosmarin-Öl:

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Nadeln abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Zitronenschale abreiben. Öl mit Rosmarin, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat-Salat:

Senf, Olivenöl und Condimento Bianco vermengen und mit Curry, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen. Babyspinat putzen und mit dem Dressing vermengen.

Bacon in der Pfanne kross zerlassen und über den Salat krümeln.

Christina Nater am 18. November 2024