

Gestockte Kartoffel-Ei-Creme mit Erbsen-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Kartoffelcreme:

150 g neue Kartoffeln	500 ml Geflügelfond	100 ml Portwein
100 ml trockener Wermut	1 Bio-Zitrone	150 g Crème-double
50 g Crème-fraîche	Salz	Cayennepfeffer
40 g Butter	2 Eier	1 Eigelb

Für die Chips:

2 neue Kartoffeln	400 ml Olivenöl	Salz
Piment-d'Espelette		

Für das Erbsengemüse:

3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
20 ml Apfelessig	300 ml Geflügelfond	400 g frische Erbsen, gepalt
1 EL Korinthen	1 Stängel Minze	2 EL Crème fraîche
Salz	Piment-d'Espelette	1 Prise Zucker

Für die gestockte Creme die Kartoffeln waschen, schälen und kleinschneiden.

Kartoffelstücke mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und weichkochen (ca. 10 Minuten).

In der Zwischenzeit den Portwein und Wermut in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Die weich gekochten Kartoffeln zusammen mit Crème Double und Crème fraîche in einen Mixer geben und fein pürieren, anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Die Creme zum eingekochten Portwein und Wermut geben, mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronenschale abschmecken und aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Butter unterrühren. Die Kartoffelcreme lauwarm abkühlen.

Den Backofen auf 85 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier, Eigelb verquirlen, unter die Kartoffelcreme rühren, mit Salz, Cayennepfeffer abschmecken. Die Creme portionsweise in Suppenteller oder hitzebeständige Glasschalen geben, mit hitzebeständiger Folie abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten stocken lassen.

Für die knusprigen Kartoffelchips die Kartoffeln waschen und schälen. Dann mit dem Sparschäler dünne Kartoffelstreifen abschälen.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelstreifen portionsweise im heißen Öl knusprig braten. Mit einer Siebkelle herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Salz und Piment dEspelette würzen.

Für das Erbsengemüse die Schalotten schälen und fein schneiden.

Knoblauch schälen und andrücken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin goldgelb anschwitzen. Dann mit Apfelessig ablöschen und diesen einkochen.

Knoblauch zugeben, kurz anschwitzen, dann mit Geflügelfond ablöschen und aufkochen.

Erbsen zugeben und 3 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Korinthen mit heißem Wasser abspülen und abtropfen.

Die Minze abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Crème fraîche unter die Erbsen geben, mit Salz, Piment dEspelette und 1 Prise Zucker würzen. Zum Schluss Minze und Korinthen zum Gemüse geben.

Das Erbsengemüse auf der gestockten Kartoffelcreme anrichten und mit den Chips bestreut servieren.

Jörg Sackmann am 25. Mai 2021