

Sieglinde auf drei Arten serviert mit Jakobsmuscheln

Für 4 Personen

Kartoffel-Püree:

50 - 100 ml Milch

300 g Kartoffeln, mehlig 50 – 100 ml Sahne
Butter, Salz, Muskat

Kartoffelchartreuse:

3 – 4 Kartoffeln, Sieglinde
Metallringe, (5–6 cm)

3 Jakobsmuscheln Blattspinat

Kartoffelsuppe:

1 Mohrrübe, frisch

1 Sellerie, frisch

300 g Kartoffeln, Sieglinde

2 EL Butter

750 ml Gemüsebrühe

250 ml Sahne

1 EL Senf

2 EL Weißwein

1 Bund Schnittlauch

125 g Krabben

Salz, Pfeffer, Zucker

Gefüllte Kartoffeln mit Kaviar:

12 Kartoffeln, Sieglinde, a 25 g

50 g Kaviar

1 Ei

1 Schälchen Paniermehl

3 Zweige Thymian, frisch

2 Lorbeerblätter

1 Zehe Knoblauch

Salz, Kümmel, Rosmarin

Kartoffel-Püree:

Die Kartoffeln schälen, kochen und durch eine Presse drücken. Mit der heißen Sahne, Milch und Butter vermischen. Mit Salz und Muskat würzen.

Kartoffelchartreuse: Die Kartoffeln in circa fünf Zentimeter lange Balken schneiden. Die Hälfte der Balken goldgelb frittieren, die andere Hälfte gar kochen. Die Ringe von der Innenseite mit Backpapier auskleiden und anschließend die Kartoffeln abwechselnd senkrecht in die Ringe schichten. Zum servieren das Püree hineinspritzen. Den geputzten Spinat anschwitzen, abschmecken und auf das Püree geben. Die Jakobsmuscheln der Länge nach halbieren, grillen und auf den Spinat legen.

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben: Möhre, Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Butter in einem Topf auf großer Flamme erhitzen und die Gemüsewürfel darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, bei mittlerer Flamme circa 20 Minuten köcheln lassen und pürieren. Sahne angießen, einmal aufkochen und Suppe mit Senf, Weißwein, Salz und einer Prise Zucker würzen. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Krabben zum Schluss in der Suppe erwärmen und die Suppe mit Schnittlauchröllchen sowie nach Wunsch mit einer Senfsahne servieren.

Gefüllte Kartoffeln mit Kaviar: Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit Thymian, Lorbeerblättern, einer Prise Kümmel, Rosmarin und Knoblauch so kochen, dass sie noch fest sind. Die Kartoffeln so schälen, dass sie die Form eines länglichen Eis erhalten. Der Länge nach halbieren und in die länglichen Kartoffelhälften mit einem kleinen Teelöffel (oder mit der Spitze eines Messers) ein kleines Loch aushöhlen. Diese Löcher mit einem Streichmesser vollständig mit gut gekühltem Kaviar füllen. Das Ei trennen. Die Schnittseiten der Kartoffeln mit Eigelb bepinseln und die Kartoffeln wieder schließen. Darauf achten, dass die Ränder schön übereinander liegen. Die Kartoffeln im Eiweiß und dann im Paniermehl rollen. Etwa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen und dann erneut in Paniermehl rollen, damit sich eine gut haltbare Kruste bildet. Ein letztes Mal 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Friteuse auf 180 Grad vorheizen. Die panierten Kartoffeln drei bis vier Minuten goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Nelson Müller am 25. September 2009