

# Salat der Saison mit bunten Kartoffelchips

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-390.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-390.html)

Vorspeise



## Zutaten:

---

### Salat:

---

200 - 250 g gemischte Blattsalate (Eichblatt, rot- grün), Lollo Rosso

1 Gurke

2 Bund Radieschen

2 Paprika ( rot)

2 Karotten

Frühlingszwiebeln

Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne

Schnittlauch

### Kartoffeldressing:

---

1 gekochte Kartoffel mehlig (Afra)

2 EL Essig

3 EL Öl

1 TL Senf

3 EL Quittensaft

50 ml Wasser  
1 Zehe Knoblauch  
Salz, Pfeffer

## **Kartoffelchips:**

---

200 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend, Agria und St. Galler (lila)  
Rapsöl

## **Zubereitung:**

---

### **Salat mit Kartoffeldressing:**

Dressing: Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit den Kartoffeln in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Mixstab pürieren.

Die Blattsalate putzen und die Blätter in mundgerechte Stücke rupfen. Paprika und Karotten in kleine Würfel, die Gurke und die Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

Mit Radieschen, Gurke, Paprika, Karotte, Frühlingszwiebeln, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen die Teller anrichten.

Zum Dekorieren: von der Frühlingszwiebel das Zwiebelrohr schräg schneiden.

### **Kartoffelchips:**

Die Kartoffeln mit der Schale auf die Kartoffelchips-Maschine aufstecken und in Spiralen drehen.

Im heißen Rapsöl zunächst bei 140 Grad frittieren, dann die gelben Chips ein zweites Mal bei 170 Grad, die lilafarbenen nicht heißer als 160 Grad frittieren. Auf Küchenkrepp abtrocknen lassen.

Michaela Frick

# Bisonragout mit Kartoffelkühle

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-392.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-392.html)

Hauptspeise



**Zutaten:**

**Bisonragout:**

- 2 Zwiebeln
- 4 getrocknete oder frische Pflaumen
- 600 g Bisonfleisch Schulter (Brust)
- ½ EL Butterschmalz
- 2 Stück Knochen
- 2 EL Mehl
- 1 l Rotwein (Spätburgunder)
- 100 ml Fleischbrühe
- ½ TL Salz
- 5 Prisen Pfeffer
- ½ TL Thymian
- ½ TL Majoran
- 1-2 EL Sahne
- 1 Zweig Rosmarin (Garnitur)

**Kartoffelkühle:**

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
2-3 EL Petersilie  
125 g geriebener Hartkäse  
1 Ei  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
100 g Cornflakes  
Öl (Rapsöl)  
Majoran, Koriander (Garnitur)

### **Pastinaken–Karotten Gemüse:**

---

750 g - 1000 g Karotten  
4 Stück Pastinaken  
30 g Butter  
100-150 ml Wasser mit Kohlensäure  
Salz  
Zucker  
1 Vanilleschote  
Liebstöckel (Garnitur)

### **Zubereitung:**

---

#### **Bisonragout:**

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Pflaumen vierteln.

Das Fleisch waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen, in zwei cm große Würfel schneiden und in heißem Butterschmalz kurz anbraten (auf zwei Portionen verteilt). In derselben Pfanne die Zwiebeln kräftig anbraten, dazu das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Anschließend das Fleisch wieder hinzugeben (inklusive Knochen), mit zwei EL Mehl bestäuben und dann mit Rotwein und Brühe ablöschen. Das Ragout würzen, die Pflaumen dazugeben bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. Mit Sahne verfeinern und abschmecken.

Mit einem Zweig Rosmarin garnieren.

#### **Kartoffelküchle:**

Die Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen, pellen und noch heiß in eine Schüssel pressen. Abkühlen lassen. Währenddessen die Petersilie fein hacken.

Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu einer Rolle formen und mit einem Messer in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Die Cornflakes zerbröseln und die Teigscheiben darin panieren. Dann Öl in einer Pfanne erhitzen und die Küchle von beiden Seiten goldgelb anbraten.

**Pastinaken–Karotten Gemüse:**

Karotten und Pastinaken waschen und in gleichmäßige Stifte schneiden. In zerlassener Butter mit wenig Flüssigkeit, Salz und Zucker bei mäßiger Hitze weich dünsten. Zum Schluss 1 Vanilleschote ausschaben und im Gemüse verteilen.

Auf dem Teller anrichten und fein gehackten Liebstöckel über das Gemüse geben.

Michaela Frick

# Kartoffeleis mit süßen Kartoffelwürfeln

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-394.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-394.html)

Nachspeise



## Zutaten:

---

### Kartoffeleis:

---

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
300 g Vollmilchjoghurt  
100 g Zucker  
½ Vanilleschote  
100-150 g Sahne  
1 EL blanchierte Mandeln  
4 EL Williams-Birnen-Schnaps vom Bodensee

### Süße Kartoffelwürfel:

---

400g gekochte Kartoffeln ( mehlig)  
4 Eier  
120 g Zucker  
80 ml Öl  
1 Prise Salz  
100 g Weichgries

ca. 140 g gemahlene Haselnüsse  
1 Päckchen Backpulver  
3 EL Kaba

## Zubereitung:

---

### **Kartoffeleis:**

Die Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen, pellen und noch heiß in eine Schüssel pressen. Abkühlen lassen. Anschließend Joghurt, Zucker und Vanilleschote zur Kartoffelmasse geben und kräftig unterrühren.

Die geschlagene Sahne, Mandeln und Schnaps unterheben. Für ca. 30 Minuten in die Eismaschine geben.

### **Süße Kartoffelwürfel:**

Eier in die Rührschüssel der Küchenmaschine schlagen und sehr schaumig rühren (4 Minuten) dann Zucker zugeben und nochmals rühren.

Restliche Zutaten zur Schaummasse geben und mit den gekochten Kartoffel kurz unterrühren. Teig in Form füllen, 20 Minuten bei 180 Grad backen und in „Würfel“ schneiden.

Michaela Frick