



Pommes Duchesse mit Kardy und glasierten Rüebli

Pommes Duchesse oder Herzoginnenkartoffeln, das sind "nur" überbackene Küchlein aus Kartoffelstock. Das Kartoffelpüree wird mit etwas Milch reichlich Butter verrührt, wie beim Kartoffelstock, dazu werden Eigelbe gemischt, die das Püree etwas fester machen. Die Küchlein werden im Ofen überbacken, das gibt ihnen ein feines Krüstchen, das den weichen, geschmeidigen Kartoffelteig umhüllt.

Die eignen sich als Beilage zu Fleischgerichten mit reichlich Sauce genauso wie für einen Vegeteller mit Gemüsebeilagen: Mit im Rahm geschmortem Kardy und glasierten Rüebli.

Zutaten (2 Beilagen)

| | |
|-------|---------------------------|
| 500g | Kartoffeln festkochend |
| 40g | Butter |
| 1/2dl | Milch |
| 2 | Eigelbe |
| | Salz, Pfeffer, Muskatnuss |
| 200g | Kardy (gefroren) |
| 1dl | Vollrahm |
| | Salz |
| 300g | Rüebli |
| 20g | Butter (Rüebli) |
| 10g | Zucker |
| 1dl | Gemüsebouillon |

Zubereitung

Kartoffeln schälen und grobe Klötze schneiden. ca. 15 Minuten in Salzwasser gar

kochen. Kartoffeln abgiessen und die Herdplatte ausschalten. Kartoffeln zurück in die Pfanne geben und unter ständigem Rütteln ca. 2-3 Minuten ausdampfen lassen. Kartoffeln wieder aus der Pfanne nehmen und diese gut auswaschen und zurück auf die noch warme Herdplatte stellen. Milch und Butter in kleinen Stücken zugeben, warten bis die Butter geschmolzen ist. Mit wenig Muskatnuss, Pfeffer und etwas Salz würzen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die Buttermilch pressen. Masse mit einer Gabel vermischen und auskühlen lassen.

Die Kartoffelmasse darf nicht mit dem Schwingbesen oder gar mit dem Pürierstab vermischt werden, denn damit würde eine kleisterartige Masse entstehen.

Sobald die Kartoffelmasse höchstens noch lauwarm ist, die Eigelbe untermischen.

Ein Backblech ausbuttern. Kartoffelmasse mit einem Spritzsack zu Küchlein formen. Mit etwas Butter oder Rahm bepinseln und im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten überbacken.

Glasierte Rübli:

Rübli in ca. 4-5mm Scheiben schneiden.

Butter schmelzen und den Zucker zugeben. Sobald der Zucker aufschäumt, die Rübli zugeben und gut vermischen. Bouillon zugeben und ca. 12-15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast ganz verdampft ist (ev. noch etwas Wasser zugeben). Die Rübli sorgfältig mit dem reduzierten Sud vermischen, bis sie schön glänzen.

Kardy:

Der gefrorene Kardy zieht beim Auftauen recht viel Wasser und sollte vorab leicht ausgedrückt werden.

Olivenöl leicht erhitzen, den Kardy zugeben und ca. 3-4 Minuten dünsten. Salzen und den Vollrahm zugeben. Ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ab und zu etwas Wasser zugeben.



Kartoffelteilig mit Eigelb



Aufschäumende Butter mit Zucker zum glasieren der Rüebli

