



Amandine trifft Jersey blue - Kartoffeln mit Blauschimmelkäse

Die Amandine, eine neue Kartoffelzüchtung aus der Bretagne besticht mit ihrer festen und zugleich buttrigen Konsistenz, kurz gedämpft, vergeht ihr hellgelbes Fleisch fast auf der Zunge. Jersey blue, der Blauschimmelkäse vom Käser Willi Schmid in Lichtensteig (Toggenburg) schmeckt edel und ausgewogen, sein Teig ist cremig und hat ein nussiges, leicht rauchiges Aroma. Er vermag auch Blauschimmel-Skepiker*innen zu überzeugen. Dazu ein Hauch von Portwein...

Gute Zutaten brauchen keinen Firlefanz, sondern etwas Spinat, der passt ausgezeichnet zu Blauschimmelkäse.

Zutaten (pro Portion)

150g Kartoffeln Amandine
100g Jersey blue
15g Tafelbutter
2Tl Portwein
100g Blattspinat (gefroren)
wenig Zwiebel
Butter
Salz

Zubereitung

Zuerst den Spinat zubereiten. Spinat auftauen. Zwiebel hacken und in Butter kurz andünsten. Spinat zugeben, salzen und ca. 15-20 Minuten bei mässiger Temperatur dämpfen.

Kartoffeln schälen. In einer Pfanne mit Siebeinsatz mit wenig Wasser zugedeckt ca. 8-10 Minuten dämpfen. Vorab salzen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Butter in einer Bratpfanne bei eher niedriger Temperatur schmelzen. Portwein zugeben, kurz verrühren und die Kartoffeln zugeben. Ein paar mal in der Butter schwenken. Die Kartoffeln sollten nur ganz leicht und kurz bräteln.

Kartoffeln mit der Butter in eine Gratinform geben. Jersey blue in Streifen schneiden und auf die Kartoffeln legen. Im Ofen ca. 2-3 Minuten schmelzen lassen. Auf einem heißen Teller anrichten.





Amandine in Portweinbutter schwenken

