



*Klassiker mit Poleposition  
Die Diva in ihren heimlichen Hauptrollen*

**Mille-Feuilles von Kartoffelpuffern mit karamellisierten Äpfeln**

Rezepte von Marion Michels, «La Tavola», Orselina



**Pommes frites**

**MILLE-FEUILLES VON KARTOFFELPUFFERN MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN**

Für 4 Personen

**ZUTATEN**

- 6 grosse Bintje-Kartoffeln, geschält
- 1 mittelgrosse Zwiebel, geschält
- 2 Eier, leicht aufgeschlagen
- ½ Tl Backpulver
- 1 El Mehl
- Erdnussöl zum Braten
- Salz, Pfeffer

**ÄPFEL**

- 4 Boskopäpfel, geschält, entkernt, in Spalten geschnitten
- 1 El Bratbutter
- 1 Tl Zucker

**ZUBEREITUNG**

Die Kartoffeln auf einer groben Reibe raffeln und 40 Minuten stehen lassen. Sie ziehen Saft und oxidieren leicht. Die Zwiebel grob raffeln und beiseite stellen. Die geriebenen Kartoffeln in ein Sieb geben, unter kaltem Wasser gut abspülen und mit der Hand auspressen. Die Zwiebeln ebenfalls in einem Sieb abtropfen lassen. Die Kartoffeln mit der Zwiebel, den Eiern, dem Mehl und dem Backpulver gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne reichlich Erdnussöl stark erhitzen. Damit die Kartoffelpuffer knusperig werden, muss genügend Öl benutzt werden. Die Kartoffelmasse portions-

weise in das heisse Öl geben und mit dem Küchenfreund flach drücken. Die Kartoffelpuffer von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**ÄPFEL**

Die Apfelspalten in der heissen Bratbutter leicht karamellisieren.

**ANRICHTEN**

Je einen Kartoffelpuffer mit einigen Apfelscheiben belegen und mit einem zweiten Kartoffelpuffer abdecken.

**TIPPS & TRICKS**

Die Kartoffelpuffer müssen unmittelbar nach der Zubereitung gegessen werden, da sie sonst ihre knusperige Konsistenz verlieren.

**POMMES FRITES**

Für 4 Personen

**ZUTATEN**

- 800 g festkochende Kartoffeln, z. B. Urgenta
- Erdnussöl zum Frittieren
- Fleur de Sel

**ZUBEREITUNG**

Die Kartoffeln schälen, waschen, in gleichmässig grosse Stifte schneiden und gut mit einem Küchentuch trocknen. Das Öl auf 180° C erhitzen. Die Stäb-



**Kartoffeln in der Salzkruste**

chen portionsweise in den Frittierkorb legen und im heissen Öl backen. Da die Kartoffeln kalt sind, kühlt das Öl auf 150° C ab. Diese Temperatur sollte unbedingt gehalten werden. Wenn die Kartoffeln eine hellgelbe Farbe annehmen, sie aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier schütten und abkühlen lassen. Für den nächsten Frittiergang das Öl wieder auf 180° C erhitzen. Die Stäbchen in das heisse Ölbad geben und goldbraun frittieren. Wiederum auf Küchenpapier entfetten, mit Fleur de Sel bestreuen und sofort servieren.

**TIPPS & TRICKS**

Durch das plötzliche Eintauchen der kalten Kartoffel in das heisse Frittierbad verbinden sich Fette mit den Stärkeanteilen der Kartoffel. Die Stäbchen werden mit einer dünnen, isolierenden Schicht umhüllt, die sich beim Abkühlen stabilisiert. Beim zweiten Frittiergang verhärtet sich diese Schicht und die Feuchtigkeit im Inneren der Pommes frites bleibt erhalten. Die Kartoffeln werden goldbraun, knusperig und blähen sich durch den im Inneren der Stäbchen entstehenden Dampfdruck auf. Das Geheimnis der köstlichen Stäbchen liegt nicht nur in der Qualität der Kartoffel, sondern auch in der optimalen Temperatur des Frittieröls.

**KARTOFFELN IN DER SALZKRUSTE**

Für 4 Personen

**ZUTATEN**

- 4 grosse Kartoffeln à zirka 150 g, gewaschen
- 4 kg grobes Meersalz
- 160 g gesalzene Butter
- Fleur de Sel
- 4 feuerfeste Förmchen, ein wenig grösser als die Kartoffeln

**ZUBEREITUNG**

Den Backofen auf 150° C vorheizen. Die Hälfte des Salzes in die vier feuerfesten Formen verteilen, je eine Kartoffel auf das Salz setzen und mit dem restlichen Salz abdecken. Die Kartoffeln zirka 50 Minuten garen und 30 Minuten vor dem Servieren ruhen lassen. Vor dem Servieren die Salzkruste aufbrechen, die Kartoffel kreuzweise aufschneiden und die Schnittfläche leicht andrücken, sodass sich die Kartoffel öffnet. Die Butter portionsweise in den Kartoffeln verteilen, mit Fleur de Sel bestreuen und in den Förmchen servieren.

**TIPPS & TRICKS**

Das ausgesprochen einfache, aber köstliche Kartoffelgericht wird, serviert mit Sauerrahm und Kaviar, zu einem noblen Festtagsessen.



**Gratin Dauphinoise**



Pommes Anna

## POMMES ANNA

Für 4 Personen

### ZUTATEN

- 4 grosse, längliche Kartoffeln à zirka 150 g, geschält und gewaschen
- 150 g geklärte, geschmolzene Butter
- Salz, Pfeffer
- 4 Timbaleförmchen

### ZUBEREITUNG

Die Timbaleförmchen mit Butter ausstreichen. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und mit Küchentuch trocken tupfen. Die Kartoffelscheiben sorgfältig in die Timbaleförmchen schichten, jede Scheibe mit Butter bepinseln und nach Belieben würzen. Die Förmchen im Backofen bei 180° C zirka 35 Minuten backen. Die Pommes Anna vor dem Servieren auf den Teller stürzen.

### TIPPS & TRICKS

Pommes Anna sind eine edle Beilage, die bei der Vorbereitung ein wenig Sorgfalt verlangen. Dafür sind sie einfach vorzubereiten und sind sowohl zu einem feinen Fisch als auch zu einer Ente à l'Orange, oder zu einem Kalbsbraten eine köstliche Begleitung. Sehr edel schmecken Pommes Anna mit Périgord-Trüffeln. Dazu wird der Trüffel in gleich dicke Scheiben wie die Kartoffel geschnitten, abwechselnd mit den Kartoffelscheiben geschichtet und anschliessend gebacken.

## GRATIN DAUPHINOISE

Für 4 bis 6 Personen

### ZUTATEN

- 1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält, gewaschen
- 2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- 60 g Butter
- 2,5 dl Rahm
- 150 g Grana Padano, gerieben
- Salz, Pfeffer
- 1 weite Auflaufform

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die Butter in der Auflaufform schmelzen, den Knoblauch hinzugeben. Die Hälfte der Kartoffelscheiben fächerförmig auf dem Boden der Form verteilen. Den Käse über die Kartoffeln streuen, mit der zweiten Hälfte der Kartoffeln abdecken, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze anschliessend mit dem Rahm auffüllen. Die Kartoffeln zirka 45 Minuten garen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

### TIPPS & TRICKS

Das Gratin eignet sich als vegetarische Hauptmahlzeit oder als köstliche Beilage zu vielen Fleisch- und Geflügelgerichten.

## Staatsgeheimnis mit Geschichte

# Etappensiege der Kartoffel auf dem Weg zur kulinarischen Kür

Als die Kartoffel im 16. Jahrhundert nach der spanischen Eroberung des Inkareiches Europa erreichte, wurden Zuchtstämme kultiviert, die sich den neuen Klimabedingungen in Europa anpassen mussten. Das Wachstum der Knolle ist von dem Photoperiodismus abhängig, das heisst, von der Intensität der täglichen Hell- und Dunkelperiode. Wird der ursprüngliche Wachstumszyklus in Folge von Wärme- und Sonnenmangel gestört, bilden sich nur sehr wenige und kleine Kartoffeln. Das Klima der Kanarischen Inseln bot die optimalen Konditionen zur Akklimatisierung der tropischen Knolle. Hier auf dem vierzigsten Grad nördlicher Breite ermöglichte der milde Winter sogar zwei Ernten. Die historischen Schriften weisen darauf hin, dass die Spanier den Anbau der Kartoffel als eine Art Staatsgeheimnis hüteten.

Die graue Knolle mit ihrer grossen Haltbarkeit, ihrer Transportfähigkeit, ihrem Energiewert und ihrem hohen Calcium-, Kalium-, Eisen- und Vitamingehalt wurde zu ihrer geheimen Waffe, denn sie diente zur Ernährung spanischer Truppen zu Lande und auf hoher See. Erst 1601 erschien die erste umfassende wissenschaftliche Publikation über die Kartoffel, obwohl sie sich durch die umherziehenden spanischen Truppen in der Landwirtschaft bereits etabliert hatte. Diese Publikation behandelte erstmalig ausführlich den Kartoffelanbau in Europa. Der Autor, Olivier de Serres, führte auf seinen Gütern in Vivarais in Frankreich umfangreiche Studien durch. Aufgrund seiner genauen Ausführungen ist anzunehmen, dass zu dieser Zeit die Kartoffel den Photoperiodismus völlig überwunden hatte und endgültig in Europa akklimati-

siert war. Anno 1596 erschien in Basel, das dank seiner Druckhäuser ein wichtiges Zentrum für die Verbreitung humanistischer Ideen war, das Werk des grossen protestantischen Botanikers Caspar Bauhin, 1560 bis 1624. Er erwähnt, dass die Kartoffel «Papas der Spanier» oder «Papas aus Indien» genannt wurde. Caspar Bauhin taufte die Kartoffel mit dem botanischen Namen *Solanum tuberosum*, nachdem er gewisse Ähnlichkeiten mit der zu dieser Zeit bereits bekannten Aubergine, *Solanum melongena*, festgestellt hatte. Der französische Pharmazeut und Agronom Antoine Auguste Parmentier zeichnete für den Karrieresprung der Kartoffel in die feine französische Küche verantwortlich. Er entdeckte als erster die grossen Qualitäten des unscheinbaren Gemüses.

Weltweit werden rund 5000 Kartoffelsorten angebaut und 300 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet. Die Kartoffel ist ein Grundnahrungsmittel mit vielen Gesichtern, Geschmäckern und Texturen.



### Taro

oder Wasserbrotwurzel, sie stammt ursprünglich aus Südostasien. Aufgrund ihrer schwer verdaulichen Calciumoxalatkristalle das Kochwasser wechseln; geröstet, frittiert oder gebacken brauchen sie eine lange Garzeit.



### Süßkartoffel

oder Batate, ist biologisch nicht mit der Kartoffel verwandt. Sie zeichnet sich durch ihren leicht süsslichen Geschmack aus. Die Farbe der Schale variiert von purpurrot über bräunlich bis weiss. Sie ist leicht mehlig kochend.



### Urgenta

Herkunftsland Niederlande, Schalenfarbe rötlich, Fleischfarbe hellgelb, festkochend. Es ist die ultimative Kartoffelsorte zur Herstellung von Pommes frites.



### Nicola

Eine Kreuzung zwischen einer Wildform der Kartoffel mit der Sorte Clivia. Die deutsche Züchtung wird als Standardsorte angebaut. Mittelfrühe, lang ovale Kartoffel mit sattgelbem Fruchtfleisch, festkochend.



### Amadine

Eine französische Kartoffelspezialität mit dünner Schale und feinem Geschmack. Seit 1999 ist diese Kartoffel in der Schweiz als Qualitätskartoffel erhältlich.



### Olluco

Eine alte Kartoffelsorte aus der Inkazeit, sie wird neuerdings auch in der Schweiz angebaut. Rot-weiss gesprenkelte, dünne Schale, sehr dekorativ, leicht süsslich schmeckend, erhältlich im «Globus».



### Arran Victory

Eine irische und schottische Kartoffelspezialität, lang ovale Knollen, Schale kräftig lila mit weissem Fleisch, mehlig kochend.



### Topinambur

auch Jerusalemartischocke. Sie stammt aus Amerika und ist bis  $-25^{\circ}\text{C}$  frostsicher. Topinambur enthält Inulin, ein stärkehaltiges Kohlenhydrat.



### Aria

Weit verbreitete Frühkartoffel aus Italien, grosse rund ovale Form, festkochend mit auffallend hellem Fleisch.



### Charlotte

Eine bekannte französische Frühkartoffel, lagerfähig, lang ovale Form, gelbe Schale, feines aromatisches, tiefgelbes Fruchtfleisch.



### Desirée

Eine mittelfrühe Sorte aus den Niederlanden, gleichmässig grosse Knollen mit rötlicher Schale und hellem Fleisch, festkochend.

Für Salate, Gschwellti, Rösti oder Bratkartoffel eignen sich festkochende Kartoffeln, Sorten mit mehlig Konsistenz für Pürees, Reibekuchen, Gratins oder Aufläufe.



**Truffes de Chine**

oder Violette Noir, eine seltene französische Liebhabersorte, auffallend dunkle Schale, kräftig violette Fruchtfleisch, edles Nussaroma, eine Delikatesse.



**Pink Fir Apple**

Eine hörnchenförmige Kartoffel mit rosa Schale. Das Fleisch ist weiss, festkochend und ausgesprochen würzig.



**Shetland Black**

Eine historische, schottische Kartoffelsorte mit einer sehr interessanten feinen Violettzeichnung des hellen Fleisches, festkochend.



**La Ratte**

Eine besonders feine Kartoffel mit französischem Ursprung. Die kleinen, länglichen Kartoffeln sind festkochend und haben einen nussigen Geschmack.



**Blaue Linzer**

Eine österreichische Züchtung, bei der sowohl die Farbe der Schale als auch die Fleischfarbe tief blau ist. Lang oval, vorwiegend festkochend.



**Red King Edward**

Ertragreiche englische Sort, oval runde, mittel-grosse Knollen, rot-gelb gefleckte Schale, gelbes Fleisch, vorwiegend festkochend.



**Golden Wonder**

Eine spät zu erntende schottisch-irische Kartoffel mit sehr hellem Fruchtfleisch und rauer, brauner Schale. Sie entfaltet ihre Aromen erst nach einer Zeit fachgerechter Lagerung.



**Agria**

Eine mittelfrühe deutsche Kartoffelsorte. Zu vergleichen mit der bekannten Bintje-Kartoffel, hellgelbes Fleisch, festkochend.



**Highland Burgundy**

Seltene Sorte aus den schottischen Highlands, dunkelrotschalig, mit violetterm, zum Teil auch weiss-marmoriertem Fleisch, mittelgrosse Knollen, mehlig kochend.



**Salad Blue**

Eine englische Kartoffelsorte, mittelgrosse, oval runde, dunkelblau-violette Knollen. Ihr Fleisch ist blau-weiss marmoriert und äusserst dekorativ.



**Mimi**

Eine französische Kartoffelspezialität mit roter Schale und gelbem Fruchtfleisch, kleine runde Knollen, festkochend und sehr aromatisch.