

Frisch gekocht
Montag , 7. März 2016



Rezept von Paul Ivic

Pommes Dauphine mit Kerbel-Nage

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Brandteig: 125 ml Milch, 50 g Rohmilchbutter, 125 g glattes Mehl, 2-3 Eier; 250 g gekochte Erdäpfel (mehlige Sorte), 1 Bio-Freiland-Eidotter, 5 g Rohmilchbutter, 1 EL fein geschnittener Thymian, Muskatnuss, Salz; Butterschmalz oder Olivenöl zum Backen.

Für die Kerbel-Nage: 100 g Kerbel, 30 g Schalotten (fein geschnitten), 1 Stange Zitronengras (angedrückt, in Stücken), 300 ml kräftiger Gemüsefond, 4 EL Obers, Saft von 1 Limette, 180 g kalte Butterwürfel, einige kleine Stücke Gorgonzola.

Zubereitung

Für den Brandteig Milch mit Butter aufkochen, Mehl einrieseln lassen und gut verrühren. Teig auf kleiner Hitze so lange rühren, bis er sich vom Geschirrboden löst. Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Eidotter einzeln zufügen und gut verrühren, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Erdäpfel, Eidotter, Butter, Thymian, Muskatnuss und Salz zugeben und gut verrühren.

Aus der Masse mit einem geölten Löffel Nocken ausstechen und auf Pergamentpapier geben. Butterschmalz oder Olivenöl auf 180 °C erhitzen und darin die Nocken goldgelb backen. Für die Kerbel-Nage fein geschnittene Schalotten und Zitronengras in etwas Butter leicht anschwitzen und mit Gemüsefond aufgießen. Kerbelstengeln zugeben und auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten kochen. Durch ein Sieb gießen, Obers, Limettensaft, Limettenschale und frisch geschnittenem Kerbel beimengen und aufkochen.

Mit der kalten Butter montieren.

Pommes Dauphine mit der Kerbel-Nage und Gorgonzola Stücken auf Tellern anrichten.