



„Aufgetischt: Wien handgemacht“

CONFIERTE ERDÄPFEL UND ERDÄPFELBRÖSEL MIT ERDÄPFELEIS

Walter LEIDENFROST

Ludwig van

1060 Wien, Laimgrubengasse 22

www.ludwigvan.wien

Rezept für 4 Personen

CONFIERTE ERDÄPFEL

2 große Ofenerdäpfel,
Öl,
Olivenöl,
Thymian,
Salz,
Butter

BRATERDÄPFELEIS

Je 250 g Milch und Obers,
je 30 g Glucose und Zucker,
Salz,
180 g Dotter

BÄRLAUCHÖL

250 g neutrales Öl,
frischer Bärlauch nach Geschmack

ERDÄPFELFOND

2 Erdäpfel,
1 große Zwiebel,
2 EL Olivenöl,
1/8 l Weißwein,
Gemüsefond,
1 TL Kümmel,
Salz

BIERZWIEBERLN

250 g Perlzwiebeln,
je 300 ml Bier und Essig,
Gewürze (z.B. Thymian, Lorbeer)

Die Erdäpfel waschen, schälen und die Schale bei 180° C im Rohr rösten. Dann in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ring ausstechen. Die Reste der Erdäpfel mit Wasser klein mixen, die Stärke mit kaltem Wasser herauswaschen, abtrocknen und die trockenen Erdäpfelbrösel in neutralem Öl frittieren.

Die ausgestochenen Erdäpfelstücke in 90° C heißem Olivenöl mit Thymian und Salz aromatisiert confieren, bis sie weich sind.

Für das Braterdäpfeleis die geröstete Schale mit Milch, Obers, Glucose, Zucker und etwas Salz aufkochen. Mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Std. ziehen lassen. Die Masse abseihen und mit den Dottern bis zur Rose abziehen (unter ständigem Rühren zur dicklich-cremigen Konsistenz erhitzen). Dann in der Eismaschine frieren.

Für das Bärlauchöl die Zutaten in einem Standmixer mixen und in einem feinen Sieb aushängen lassen.
Für den Erdäpfelfond die Erdäpfel schneiden, mit Zwiebel und Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Mit Weißwein löschen und Fond aufgießen. Kümmel und Salz nach Geschmack zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Fond durch ein sehr feines Sieb seihen und mit Bärlauchöl verfeinern.

Für die Bierzwieberln die Zwieberln schälen. Bier und Essig mit Gewürzen aufkochen, die Zwieberln zugeben, einmal aufkochen und ziehen lassen. Sofort verwenden oder in Gläser abfüllen.
Die confierten Erdäpfelräder ringsum goldbraun braten, anrichten, eine Butterflocke zufügen und salzen. Erdäpfelfond aufkochen, großzügig Bärlauchöl zugießen und am Teller angießen. Mit einigen halbierten Bierzwieberln, Bröseln und einem Nockerl vom Erdäpfeleis servieren.