

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebratene Kipflererdäpfel mit karamellisiertem Spitzkraut & Pinzgauer Hartkäse

Koch: Florian Unseld

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kipflererdäpfel

- 800 g Kipflererdäpfel
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das karamellierte Spitzkraut

- 1 kleiner Spitzkrautkopf
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter oder Butterschmalz
- 1 TL Kristallzucker
- 100 ml Apfelsaft (naturtrüb)
- 1 TL Kümmel (ganz oder leicht gemörsert)
- ½ TL Majoran (getrocknet oder frisch gehackt)
- Salz

- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1-2 EL Apfelessig

Für das Topping

- 1 großer Bund Schnittlauch
- 80-100 g Pinzgauer Hartkäse

Zubereitung

1. Für die Kipflererdäpfel diese in reichlich Salzwasser weichkochen, anschließend abgießen, schälen und etwas auskühlen lassen. Je nach Größe halbieren oder in dicke Scheiben schneiden.

2. Danach das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kipflererdäpfel bei mittlerer bis hoher Hitze rundum goldbraun und knusprig braten. Mit Salz, geriebener Muskatnuss und reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen und beiseitestellen.

3. Für das karamellierte Spitzkraut den Spitzkrautkopf halbieren, den Strunk entfernen und das Kraut in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel ebenfalls fein schneiden.

4. Nun die Butter oder das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Den Kristallzucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend das Spitzkraut zugeben und unter gelegentlichem Rühren kräftig anrösten.

5. Danach das Kraut mit Kümmel, Majoran, Salz und reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Mit dem Apfelsaft aufgießen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit nahezu vollständig reduziert ist und das Spitzkraut leicht karamellisiert und eine schöne glänzende Konsistenz erhält. Nach Belieben mit 1-2 EL Apfelessig abschmecken.

6. Anschließend die knusprig gebratenen Kipflererdäpfel zum Spitzkraut geben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Die Mischung nochmals kurz durchschwenken, sodass sich die Aromen optimal verbinden.

7. Zum Schluss die Kipflererdäpfel mit dem karamellisierten Spitzkraut auf Teller verteilen, großzügig mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen, den Pinzgauer Hartkäse darüber hobeln oder fein darüber reiben und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer vollenden.