

REZEPT-WETTBEWERB 2012: „RAN AN DIE KARTOFFELN“

7. Platz

Ulrich Bränzel und Rafael Alberto
Garciole aus Panketal

Kartoffel-Bataten-Gratin

servieren Sie dazu Feldsalat

Für 4 Portionen

750 g mehligkochende Kartoffeln (z. B. Ora, Melina oder Kaiser Wilhelm) ♦ 500 g Bataten (Süßkartoffeln) ♦ 150 ml Gemüsebrühe ♦ 1 Bio-Limette ♦ 100 g saure Sahne ♦ Salz ♦ Cayennepfeffer ♦ 80 ml Milch ♦ ½ Bund Majoran ♦ 3 Eier ♦ 100 g mittelalter Gouda am Stück ♦ 70 g gemahlene Haselnüsse ♦ ½ TL gemahlener Kreuzkümmel ♦ 1 Msp. Muskat ♦ schwarzer Pfeffer ♦ **Außerdem:** Butter für die Form

1. Kartoffeln und Bataten schälen und ca. 2 cm groß würfeln. Kartoffeln in Gemüsebrühe im geschlossenen Topf ca. 15 Minuten kochen, Bataten in ungesalzenem Wasser im geschlossenen Topf ca. 12 Minuten kochen. Inzwischen Limette heiß abwaschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und 1 EL Limettensaft auspressen. Auflaufform fetten. Kartoffeln und Bataten abgießen.

2. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Bataten mit ¼ TL Limettenabrieb, Limettensaft und saurer Sahne mit Kartoffelstampfer oder Gabel zu Mus zerdrücken. Würzig mit Salz und 1 Prise Cayennepfeffer abschmecken und in Auflaufform verteilen.



Kartoffeln mit Milch locker zerstampfen. Salzen und etwas abkühlen lassen.

3. Inzwischen Majoran kalt abrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe und Majoran unter Kartoffelpüree rühren. Käse grob reiben und mit Nüssen zum Püree geben. Alles mit Kreuzkümmel, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Eischnee vorsichtig unter Püree heben. Masse auf Süßkartoffelmus verteilen und ca. 45 Minuten backen. Auflauf auf Wunsch mit Majoranblättchen bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten +
45 Minuten Backzeit

Pro Portion: ca. 632 kcal, 2650 kJ, 21 g EW,
64 g KH, 31 g F, 5,3 BE

Dieses Rezept ergänzt den Beitrag „Tolle Knolle - tolle Gewinner!“ aus **köstlich vegetarisch** 5/12

Impressum

köstlich vegetarisch - Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin ♦ **Objektleitung:** Manfred Ott ♦ **Chefredaktion:** Meike Körner
Redaktion: Anna Plumbaum ♦ **Fotos:** Anna Plumbaum ♦ **Herausgeber:** go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529
Waldems-Esch ♦ **Rechtliches:** Dieses Rezept und all seine Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die
Vervielfältigung als Ganzes oder in Teilen – auch elektronisch – ist verboten und bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags.