

Erdäpfelblattl mit Sauerkraut auf Bärlauchsauce und Karottenchip

Jamtalhütte

Erdäpfelblattl:

- 300 g mehligere Erdäpfel
- 1 Eigelb
- 1 EL zerlassene Butter
- 100 g griffiges Mehl
- Salz, Muskatnuss
- Butterschmalz zum Backen

Sauerkraut:

- 500 g Sauerkraut
- 1 Stk Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Weißwein zum Ablöschen
- Gewürzsäckchen aus Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, schwarzen Pfefferkörnern
- 2 ½ EL Butterschmalz
- 1 l Rindsuppe
- Salz, Zucker



#YoungChefsPaznaun

Bärlauchsauerrahm:

- 250 g Sauerrahm
- 2 TL Bärlauchpesto Salz

Karottenchips:

- 1 Karotte
- Öl, Salz

Zubereitung

Für die Erdäpfelblattl

Erdäpfel schälen, klein schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Dann das Wasser abgießen, die Erdäpfel kurz ausdämpfen lassen und passieren. Das Ganze mit Eigelb, Butter, Mehl, Salz und Muskat vermischen und rasch zu einem Teig kneten. Diesen dann ca. 1-2 mm dick ausrollen, in Vierecke schneiden und im heißen Butterschmalz herausbacken.

Für das Sauerkraut

In einem Topf die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel und den gehackten Knoblauch anschwitzen. Das Sauerkraut gut abwaschen und ebenfalls mit anschwitzen. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit der Rindsuppe aufgießen. Ein Gewürzsäckchen mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren zum Sauerkraut geben und das Ganze ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen. Zum Schluss das Sauerkraut mit einem roh geriebenen Erdäpfel abbinden bis es eine sämige Konsistenz hat, abschmecken mit Salz und einer Prise Zucker.

Für den Bärlauchsauerrahm

Bärlauchblätter mit Sonnenblumenöl und Salz zu einem Pesto pürieren, dann das Ganze mit Sauerrahm vermengen und mit Salz abschmecken

Für die Chips

Die Karotte schälen und in hauchdünne längliche Streifen schneiden, diese in heißem Fett frittieren und anschließend im Backofen bei 80°C trocknen und leicht salzen.

