

## Geschmackvoll

## Kartoffeln in aller Munde

Oft erinnere ich mich schmunzelnd daran, dass mein Vater bis zum Rentenalter nahezu jeden Abend Bratkartoffeln gegessen hat. Die hat meine Mutter, manchmal auch aus rohen Kartoffeln, immer rasch gezaubert, und der Vater war zufrieden. Anzunehmen, dass meine Vorliebe für Kartoffeln daraus abzuleiten ist, halte ich aber für gewagt. Meine Kartoffel-Favoriten waren aber immer Klöße, die ich in verschiedenen Arten auch sehr gern selbst zubereite. Mehr noch, die eignen sich dann auch gar trefflich gebraten als warme Speise am Abend. Und dass ich mäklig in Sachen Bratkartoffeln bin, weiß man im Rahmen dieser Kolumne ja mittlerweile auch. Sind die schlecht zubereitet, lasse ich sie im Restaurant auf dem Teller und spare nicht mit Kritik am Koch des Hauses. Aber immer mehr interessieren mich in Sachen Kartoffeln auch raffinierte Kombinationen mit Gewürzen. Ich war beispielsweise überrascht, wie (ich sage nicht: lecker) vorzüglich ein Kartoffelstampf mit Limonenöl und -schale mundet. Und Kräuter wie Rosmarin in Kombination mit deftigem Fleisch verleihen der Kartoffel eine wahrhafte pikante Note. Probieren Sie aus, was schmeckt. Es lohnt sich.

Michael H. Max Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

## Tipp

## Vom Profi empfohlen

In kulinarischer Hinsicht ist der Verwendung von Kartoffeln keine Grenzen gesetzt, meint Küchenchefin Jana Unger. Sie sieht dabei spontan keinen geschmacklichen Gegensatz, der unbedingt vermieden werden muss. Hinsichtlich der Verarbeitung weiß sie: Die festkochende Kartoffel hat die wenigste Stärke und ist dadurch feuchter und schnittfester, also perfekt für Salate, Bratkartoffeln und Gratins. Möchte man Eintöpfe oder Suppen kochen, empfiehlt sie eine vorwiegend festkochende oder mehlig kochende Kartoffel. Durch den höheren Anteil an Stärke sorgt diese Kartoffel von Natur aus für eine gute Bindung. Gewürztechnisch braucht die Kartoffel Salz, Muskat und Butter. Bei gebackenen Kartoffeln eignet sich Rosmarin am besten. Und gekocht ist die Kombination mit Butter und Petersilie, als Püree mit Muskat, empfehlenswert. Auch frischer Kräuterquark verleiht der Kartoffel eine ganz besondere Note.

## Kulinarisches Universalgenie

Ohne die Kartoffel läuft in der deftig-bodenständigen Küche im Nordosten gar nichts



Die besten Leserrezepte

**CONOW** Die ehemalige Verkäuferin Angret Ahrendt aus Conow bei Malliß kommt nahezu ins Schwärmen, wenn sie von Kartoffeln spricht. „Die gehören in unserer Region einfach auf den Tisch, wie anderswo die Klöße. Mich beeindruckt immer wieder die Vielfalt, mit der man die Tüften verarbeiten und sich immer wieder etwas einfallen lassen kann“, meint Angret Ahrendt. Ihre Vorliebe für das Kochen, so die Fast-Siebziglerin, habe sie von Großmutter und Mutter geerbt, denen sie stets wissbegierig über die Schulter und in die Kochtöpfe geschaut hat. In diesem Sinne ist sie auch ganz erfreut darüber, dass sie ihre kochende Leidenschaft auch an ihren Sohn und einen Enkel weitergereicht hat, die heute mit viel Begeisterung und ideenreich kochen.

In die Küche der rüstigen Rentnerin gelangen vor allem Produkte, die aus der Region stammen. So richtet sie ihren Speiseplan vor allem auch ganz nach der Jahreszeit aus und verwendet natürlich auch alles, was der heimische Garten hergibt. Ihre kulinarischen Ideen holt sie sich aus der Erinnerung an die familiäre Küche Ihrer Kindheit



Angret Ahrendt schwört auf Kartoffelgerichte in allen Varianten.

FOTOS: RAGWITZ (2)/REZEPTFOTO: WARNECKE

und Jugend, aber auch aus Rezepten, die sie irgendwo findet und daraus eigene Kreationen ableitet. „Wenn die SVZ kulinarische Aktionen startet, bin ich stets mit dabei und gebe meinen Senf in Form eigener Rezepte dazu“, lacht Ahrendt.

In Sachen Sommerküche hat sie sich für ein schmackhaftes Kartoffelgratin mit Räucherlachs entschieden, das in ihrer Familie immer sehr gut angenommen wird, verrät sie. Das Rezept findet auch bei Kochprofis wie Jana Unger Anerkennung. „Das Rezept ist stimmig. Die Kombination von Lachs, Dill und Limone passt geschmacklich bestens zusammen“, so die

Küchenchefin im Parkhotel Klüschenberg in Plau am See. Um das Lachsgratin auch außerhalb seiner Form präsentieren zu können, empfiehlt Jana Unger, die Hälfte der Crème fraîche durch Sahne zu ersetzen und der Masse ein Ei und ein Eigelb zuzugeben. Den Lachs und die Kartoffeln kann man dann in eine Auflaufform schichten und mit der Masse übergießen.

Jana Unger: „Die Temperatur muss dann aber auf 140° C reduziert werden und die Garzeit dementsprechend auf etwa 40 Minuten angepasst werden. Man kann

## Rezept der Woche

## Kartoffelgratin mit Lachs

## ZUTATEN:

600 g Kartoffeln, 150 ml Crème fraîche, 2 EL Dillspitzen, 20 ml Limonenöl, Salz, Pfeffer, 400 g Räucherlachs in Scheiben



## ZUBEREITUNG:

Die festkochenden Kartoffeln waschen, kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Crème fraîche mit den Dillspitzen, dem Limonenöl sowie Salz und Pfeffer zu einer sämigen Creme verrühren. Die Kartoffelscheiben in gefettete Portionsförmchen schichten, so dass der Boden bedeckt ist. Dann die Kartoffeln mit einer Schicht Lachs belegen und die Creme darauf streichen. Dann nochmals je eine Schicht Kartoffeln und Lachs einfüllen, mit der restlichen Creme bestreichen und mit Kartoffeln abschließen. Zum Schluss mit ein wenig frisch gemahlenem Pfeffer würzen und die Förmchen etwa 15 bis 20 Minuten bei 160° C backen.

Quelle: Das Rezept stammt von SVZ-Leserin Angret Ahrendt aus Conow. Alle Rezepte sowie eine kleine Linksammlung mit Kartoffel-Rezepten gibt es auch unter: [www.kulinarische-portraits.de/rezepte/rezepte.htm](http://www.kulinarische-portraits.de/rezepte/rezepte.htm)

das Gratin nach dem Erkalten wunderbar portionieren und im Ofen zur richtigen Zeit wieder erwärmen. So lässt sich dieses Gericht gut vorbereiten und gibt dem Gastgeber mehr Zeit, sich um andere Sachen zu kümmern.“ Und ein akkurat geschnittenes Gratin ist schon ein Hingucker auf einem Teller oder einem sommerlichen Brunchbuffet, meint die erfahrene Küchenchefin. Und natürlich weiß sie auch, dass sich Kar-

toffeln prima mit allen möglichen Speisen kombinieren lassen. Sei es gestampft, gebacken, frittiert oder gekocht. Sogar als Pudding und im süßen Kuchen kommt sie schmackhaft auf den Tisch.

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag lesen Sie, warum sich ein Kochprofi an unserer Aktion „Leichte Sommerküche“ beteiligt hat. [www.svz.de/essen](http://www.svz.de/essen)

## Es kommt auf die Kombination an

**PLAU AM SEE** Kartoffel geht leicht. Meinen jedenfalls die meisten Hobbyköche. „Aber man muss durchaus auch ein wenig Fachwissen haben, um die gerade im Norden beliebte Knolle geschmacklich richtig in Szene zu setzen“, weiß Küchenchefin Jana Unger vom Parkhotel Klüschenberg. Will man etwa aus Kartoffeln diverse Massen herstellen, um beispielsweise Herzoginkartoffeln oder Kroketten herzustellen, sollte man immer darauf achten, dass die Kartoffeln richtig abgedampft sind. Zu viel Restfeuchtigkeit kann für ein Nichtgelingen sorgen, so ihr Rat. Unger: „Außerdem benötigt die Kartoffel viel Salz. Ein eben hergestellter Kartoffelsalat oder ein vermeintlich gut abgeschmeckter Sahneguss für ein Gratin schmecken rasch nicht mehr so intensiv wie am Anfang. Das heißt, man soll den Salat abschmecken und sofort servieren.“ Natürlich kann man auch nochmals nachwürzen und sollte bei dem Sahneguss ruhig etwas

mutiger zu Werke gehen und nicht zu zaghaft würzen. Nicht zu verachten, so die Köchin, ist auch die Zubereitung der Frühkartoffeln mit Schale und die Kombination mit deftigen Füllungen aller Geschmacksrichtungen. Einen markanten Genuss ergibt bei Kartoffelstampf auch die behutsame Zugabe von Limonenöl und -schale. Natürlich gibt es auch im Nordosten Anhänger von Kartoffelklößen in allen denkbaren Varianten.

„Die brauchen ebenso wie Kroketten und Herzoginkartoffeln ‚viiiie!‘ Soße...“, schmunzelt Jana Unger.



Jana Unger weiß, dass man mit Kartoffeln geschmacklich ideenreich experimentieren kann.

## Schicken Sie uns Ihre Rezepte

Tragen Sie mit ideenreichen Rezepten aus den Kategorien Vorspeisen, Zwischengerichte, Hauptgerichte und Desserts zum Gelingen dieser Serie bei, die Sie bis zum 18. Juli 2015 einreichen können. Bitte senden Sie uns Ihre Rezeptvorschläge mit detaillierten Angaben zu Zutaten und Zubereitung möglichst per E-Mail an: [rezepte@medienhausnord.de](mailto:rezepte@medienhausnord.de) oder auf dem Postweg an die Adresse: [medienhaus.nord](mailto:medienhaus.nord), Kennwort: „Leichte Sommerküche“, Gutenbergstr. 1, 19061 Schwerin. Optimal ist, wenn Sie auch ein Rezeptfoto und Angaben zum Ideengeber beifügen.

Auf jeden Fall vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen, die genaue Anschrift und auch eine Telefonnummer anzugeben. Mit der Einsendung Ihres Rezepts erklären Sie sich bereit, dass unser Redakteur mit Ihnen Kontakt aufnimmt, um den Beitrag mit Ihnen zu entwickeln. Die ausgewählten Rezepte einer Kategorie werden bis zum 28. Juli 2015 jeweils dienstags auf unserer „Kochen & Genießen“-Seite samt einer kleinen Geschichte veröffentlicht. Wir planen außerdem, Rezepte und Geschichten 2016 in einem Rezeptbüchlein zu veröffentlichen.