FoodLady

Gedanken.Rezepte.Freude: Teilen

Kartoffelsotto mit Samthaube und Belper Knolle

Die Parmesan-Aioli

Die Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, denn alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben. Die Milch aufkochen. Vom Herd ziehen und kurz herunterkühlen lassen. 50 g von dem geriebenen Parmesan untermixen, und die Parmesanmilch auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eigelbe, Senf, Sardelle, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker sowie die Parmesanmilch in einen hohen, schmalen Mixbecher geben. Mit dem Zauberstab aufmixen, dann nach und nach das Öl und den restlichen Parmesan dazu geben. So entsteht eine cremige, nicht zu dicke Mayonnaise. Kalt stellen.

Das Kartoffelsotto

Die Pilze putzen und von den Stielen befreien. Diese für einen Pilzfond aufheben. Große Pilze in Segmente schneiden, die kleineren im Ganzen lassen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Mit der Mandoline in 3 mm dicke Scheiben hobeln. Die Scheiben in 3 mm dicke Streifen schneiden. Diese in 4 mm lange Stifte schneiden, die einem etwas größeren Reiskorn ähneln. Die Stifte in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, damit ein Teil der Stärke ausgewässert wird. Die Zwiebeln sehr fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, und die Zwiebeln glasig anbraten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Die Kartoffeln auf einem Sieb abtropfen lassen. Zu den Zwiebeln geben und mit soviel Fond ablöschen, dass sie gerade bedeckt sind. Garen, bis sie ganz kurz über al dente sind. Das geht deutlich schneller als bei einem Risotto mit Reis! Darauf achten, dass sie immer mit Fond bedeckt sind. Zwischendurch vorsichtig umrühren oder schwenken. Beiseite ziehen. Eine Kelle davon in einen kleinen Topf geben und noch einige Minuten weichkochen. Dann sämig aufmixen. Unter den Kartoffelsotto heben, damit alles schön cremig gebunden wird.

Währenddessen die Pilze in der Butter anschwenken. Die Oreganoblättchen unterheben, salzen und pfeffern. Einige Pilze für die Deko aufbewahren, die restlichen unter das Sotto heben. Den Schnittlauch unterheben. Nochmals abschmecken. Gegebenenfalls noch leicht salzen. Auf jeden Fall mit Piment d'Espelette und Muskat würzen.

Das Kartoffelsotto in vorgewärmte Teller verteilen, mit Pilzen und einigen Oreganoblättchen dekorieren. Die gekühlte Mayonnaise großzügig punktförmig darum herum träufeln. Der Kontrast zwischen dem warmen Sotto und der kühlen Aioli ist bestechend! Am Tisch die Belper Knolle über das Sotto hobeln.

Tipp: Wer keine Belper Knolle beschaffen kann, hobelt Parmesan darüber. Allerdings bringt die Knolle mehr Raffinesse in das Gericht. Man braucht nur sehr wenig davon und kann sie über Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Will sagen: Der Kauf lohnt sich. Diese Bekanntschaft vergisst man nicht mehr!

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Für 4 Portionen

Die Parmesan-Aioli

Menge	Zutat
3	Bio-Eier
80 g	Parmesan (fein gerieben)
100 ml	Milch
1 TL	Dijon-Senf
100 ml	mildes Olivenöl
150 ml	neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
1	Bio-Zitrone
1	eingelegte Sardelle (oder ein Spritzer Fischsauce)
2 Zehen	Knoblauch
	Zucker, Salz, Pfeffer

Das Kartoffelsotto

Menge	Zutat
700 g	Kartoffeln (festkochend)
100 g	Schalotten (oder milde Zwiebeln)
2 bis 3 EL	mildes Olivenöl
¼ l	Gemüsefond
¼ l	Pilzfond
300 g	gemischte Pilze (z. B. Samthauben und Goldkäppchen)
1 Bund	Schnittlauch (feine Röllchen)
Einige Zweige	frischer Oregano
2 EL	Butter
100 g	Parmesan (fein gerieben)
1	Belper Knolle (guter Käsehandel oder Internet)
1	Bio-Zitrone
1 EL	helle Misopaste
	Salz, Pfeffer, Muskat, Piment d'Espelette

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de