

«SRF bi de Lüt – Männerküche 2015»: Folge 3 am 24.04.2015**Vorspeise von Beat Büschlen****«Kartoffelpralinen» und «Salatbouquet»**

(4 Personen)

Käse-Sauce

- 2 dl Rahm
- 100 g Bergkäse gerieben
- 2 EL Schnittlauch

Den Rahm in eine Pfanne geben und erhitzen, den Bergkäse einrühren und die Sauce köcheln lassen, bis sie eine sämige Konsistenz bekommt. Mit Schnittlauch abrunden.

Kartoffelpralinen-Füllung

- 150 g Frühstückspeck, in 1 cm breite Streifen geschnitten
- 150 g Bergkäse, gerieben
- 60 g Mascarpone
- wenig Rahm

Speckstreifen in einer Bratpfanne anbraten, abkühlen lassen, in eine Schüssel geben. Bergkäse und Mascarpone zugeben und zu einer festen Masse verkneten. Eventuell etwas Rahm zufügen, bis sich die Masse leicht formen lässt. Aus der Masse 24 Pralinen formen.

Kartoffelteig

- 300 g mehliges Kartoffeln, gekocht (Gschwelti)
- 1 ½ Eigelb
- 150 g Mehl
- ½ TL Salz
- Öl zum Frittieren

Vorbereitung

- Kartoffeln waschen, in eine Pfanne geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen und dann bei mittlerer Hitze gar kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln leicht auskühlen lassen und dann schälen. Nun die Kartoffeln mit dem Passe-vite oder dem Kartoffelstampfer in einer Schüssel verarbeiten.
- Die Eier teilen, die Eigelb bereitstellen.

Zubereitung

Nun Salz und Eigelb zu den Kartoffeln geben und mischen. Das Mehl nach und nach zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in 24 kleine (ca. 6 cm Durchmesser) Teigplätze formen, die Pralinenfüllung darauf verteilen, einpacken und gut verschliessen.

Frittieren

Kurz vor dem Servieren in einer Fritteuse oder einer Gusspfanne Frittier-Öl erhitzen. Portionenweise die Kartoffelpralinen ins heisse Öl gleiten lassen und ausbacken. Aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen. Möglichst heiss anrichten und servieren.

Salatbouquet mit Balsamico-Dressing

- 1 Salatgurke
- 1 dickes Rüebli
- 4 Blatt roter Kopfsalat
- 4 Blatt Batavia
- 10 g Ruccola
- 4 Radieschen
- 1 Frühlingszwiebel

Vorbereitung

- Gurken waschen und längs mit einem Hobel 3 mm dünne Scheiben schneiden (4 Scheiben)
- Rüebli waschen, schälen und längs mit einem Hobel 3 mm dünne Scheiben schneiden (4 Scheiben)
- Salatblätter waschen
- Radieschen waschen, in dünne Scheiben schneiden
- Frühlingszwiebeln mit dem Grün in feine Ringe schneiden

Je 1 Gurkenscheibe einrollen und mit der Rüebliceibe fixieren. Mit den Salatblättern ein Bouquet formen und in den Gurkensockel stellen. Mit Radieschen und Frühlingszwiebeln ausgarnieren.

Balsamico-Dressing

- 9 EL Balsamico di Mela
- 4,5 EL Olivenöl
- 1 TL Dijonsenf
- Mit Pfeffer und Salz würzen
- Evtl. eine Prise Zucker

Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel zu einer sämigen Sauce rühren. Kurz vor dem Servieren über den Salat verteilen.