

Grüne Sauce mit Pellkartoffeln

Urheber	Harry
Vegetarisch?	Ja
Vegan?	-
Portionen	28
Kosten pro Portion	wenig
Zubereitungsdauer	3,5 Stunden plus Wirkzeit

Zutaten Liste

- 15 Eier Biologisch Freilauf Grösse A
- 3250 Gramm Topfen Vollfettstufe
- 600 Gramm Creme Fraiche oder Schmand
- 7 verschiedene frische Kräuter wie Kresse, Schnittlauch, Sauerampfer, Petersilie Glattblättrig, Zitronenmelisse, Brennessel, Ysop, Dill, Kerbel, Gundermann, Löwenzahnblätter, Borretsch, Borretsch Blüten, Gänseblümchen Blüten, Maggikraut und weitere Kräuter aus Garten und Wildsammlung. Frisch und morgens geerntet.
- Dijon Senf Fallot
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Kartoffeln Demeter oder Bioland, pro Person so drei bis vier Stück, Sorte Linda, Bamberger Hörnchen, festkochend bis vorwiegend festkochend

Zubereitung

Die Kräuter sammeln, vom Stiel befreien und nicht waschen, Verlesen und mit dem Messer kleinschneiden. Verhältnis der Kräuter nach Sammelergebnis und persönlichem Geschmack. Wichtig ist es den Schnittlauch in feine Röllchen zu schneiden, Blütenstängel auslassen. Borretsch, Sauerampfer, Petersilie sollten für eine schöne grüne Farbe ausreichend zugefügt werden.

Für die Zubereitung ist ein Esge Zauberstab oder eine Moulinette nötig. Eine kleine Menge Topfen und Creme Fraiche werden in den Mixer gegeben und mit Sahne locker gemacht. Dazu kommen jetzt die ganzen Kräuter ohne Stiele, harte Teile - es wird intervallmässig alles vermixt. Der Schnittlauch wird nicht gemixt.

Der Kräutermix wird in die grosse Schüssel mit dem Topfen gegeben, hier auch gleich den Schnittlauch unterheben. Mit Schneebesen geschmeidig verrühren bis alle Topfenteile satt grün sind. Eier hart kochen, schälen und mit dem Messer in kleine Stückchen schneiden, hacken. Unterheben in den Topfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Dijonsenf zwei bis drei Esslöffel zugeben.

Alles glatt verrühren und in einer grossen Schüssel mit Deckel so vier bis fünf Stunden vor der Mahlzeit kühl stellen in den Kühlschrank. Vor dem Servieren mit Blüten von Borretsch, Gänseblümchen, Kapuzinerkresse oder vergleichbar dekorieren.

Pellkartoffeln im Sicomatic zubereiten, vor dem Kochen gründlich waschen und grüne Stellen ausschneiden.

Pellkartoffeln auf den Teller auflegen, vorher schälen und mit der Gabel in Stücke zerteilen. Darauf die Grüne Sauce geben und ganz einfach mit Genuss essen.

Revision #3

Created 2024-09-08 18:04:03 UTC by Harry Gruenupp

Updated 2024-09-08 18:57:10 UTC by Harry Gruenupp