

# Farbige Kartoffelküche



Rezepte mit blauen St. Gallern

## Kartoffelrahmsüpli von der blauen St. Galler Kartoffel

Für 5 Personen

30 g	Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
75 g	Zwiebel	andämpfen
650 g	blaue St. Galler, geschnitten	mitandämpfen
15 dl	Rindsbouillon	
2 dl	Vollrahm	darunterrühren und abschmecken, Kartoffeln weich kochen, mixen und passieren
75 g	Mascarpone	anrichten

mit Kartoffelchüechli und Kartoffelschnäppli aus dem blauen St. Galler anrichten



Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Ambros Wirth, Restaurant Schlössli, 9000 St. Gallen

## Kartoffelflocken Gremolata

Für 4 Personen als Beilage zu gebratenem Lammkarree

500 g	blaue Kartoffeln	schälen und in Würfel schneiden, in Druckdampfgerät 6-8 min. dämpfen
2 St.	Knoblauchzehen	in kleinste Stücke schneiden und ins
4 EL	Olivenöl	leicht erwärmte Olivenöl geben und 1 Minute ruhen lassen
4 EL	glattblättrige Petersilie	hacken, in eine Schüssel geben
1 EL	Zitronenabrieb	
1 Prise	Salz	dazugeben und alles miteinander vermischen

Gedämpfte Kartoffeln ins Passevite füllen, nochmals Salz, Pfeffer, Muskat darüber geben und drehen. Mit 2 Löffeln auf vorgewärmte Teller heben, Petersilie, Knoblauch, Zitronenabrieb darübergeben und mit dem Lamm servieren

Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Aristo Sourvinos, Hotel Post, 9642 Ebnat-Kappel

## Blaue Kartoffelcrème mit Périgord-Trüffel

Für ca. 1,2 lt

500 g blaue Kartoffeln                      klein würfeln und ca. 4 min. dämpfen

30 g Butter

50 g Zwiebeln

50 g weisser Lauch

20 g Knollensellerie                      Gemüse klein schneiden und in Butter andünsten

1 lt Gemüsebouillon                      ablöschen und 5 min. sieden lassen,

anschliessend mit den blauen Kartoffeln im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren.

5 dl Vollrahm                              verfeinern und abschmecken

anschliessend die Trüffelscheibchen darauf legen und mit 2 Tropfen bestem Trüffelöl beträufeln.

Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Aristo Sourvinos, Hotel Post, 9642 Ebnat-Kappel

## Kartoffelstock aus blauen Kartoffeln

Als Amuse Bouche

1,5 kg blaue Kartoffeln	schälen, in grosse Würfel schneiden
20 g Salz	im Salzwasser weich kochen und danach heiss passieren
100 g Butter	
3 dl Milch	dazurühren
1 Prise Muskatnuss	
1 Prise Pfeffer	abschmecken
wenig Trüffelöl	verfeinern



Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Hedi Schiess, Restaurant Peter und Paul, 9010 St. Gallen

# Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch an einer Oel-Essig-Sauce

Für 4 – 6 Personen

800 g	blaue Kartoffeln	kochen und heiss schälen (Geschwellti) anschliessend in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden
1,5 dl	kräftige, heisse Bouillon	übergiesen und bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ziehen lassen, bis die Bouillon aufgesogen ist

## Sauce

1 EL	Senf	
3 EL	Kräuteressig	
3 EL	Nussöl	
3 EL	Sonnenblumenöl	darübergiesen
wenig	Salz und Pfeffer	
1 Bund	Schnittlauch	
1 Zwiebel		kurz vor dem Servieren dazugeben

Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Andreas Hürlimann, Silvia Kreiser, Restaurant Zur alten Mühle, 9424 Rheineck

## Gebratener Fisch auf Kartoffelsalat mit Mandeln

Frische Egli- oder Forellenfilets	mit Zitronensaft marinieren und anschliessend mit Haushaltspapier trocknen
wenig Salz und Pfeffer	würzen und in einem flachen Teller in Mehl wenden
wenig Butter	ca. 5 min. beidseitig braten
 Kartoffelsalat	
800 g blaue Kartoffeln	kochen und heiss schälen (Geschwellti) anschliessend in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden
1,5 dl kräftige, heisse Bouillon	übergossen und bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ziehen lassen, bis die Bouillon aufgesogen ist
1 EL Senf	
3 EL Kräuteressig	
3 EL Sonnenblumenöl	
wenig Salz und Pfeffer	
1 Bund Schnittlauch	darüber giessen
1 Zwiebel	
2-3 EL Joghurt und Mayonnaise	kurz vor dem Servieren dazugeben, verrühren



Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Andreas Hürlimann, Silvia Keiser,  
Restaurant Zur alten Mühle, 9424  
Rheineck

## Rösti aus blauen Kartoffeln mit Raclettekäse und Spiegelei

Für 4 Personen

800 g	blaue Kartoffeln	kochen, heiss schälen, auskühlen und anschliessend an der Röstiraffel reiben
2 EL	Bratbutter	heiss werden lassen
4	Zwiebeln	in Streifen schneiden, beigeben, glasig werden lassen, dann Kartoffeln beifügen und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Wenden leicht anbraten
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	würzen, zu Kuchen formen, nicht mehr wenden, bis sich nach 15 Min. eine Kruste gebildet hat, wenden und weitere 10 Min. braten
250 g	Raclettekäse	auf der fertigen Rösti verteilen
1	Spiegelei	dazu servieren

Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Andreas Hürlimann, Silvia Keiser, Restaurant Zur alten Mühle, 9424 Rheineck



## Pouletschenkel auf blauen Kartoffelscheiben

Für 8 Personen

8 Pouletschenkel

2 EL Olivenöl Pouletschenkel bestreichen

½ TL Salz

wenig Pfeffer würzen, 20 – 25 Min. in der Pfanne bei mittelstarker Hitze braten

500 g blaue Kartoffeln kochen, schälen und anschliessend in feine Scheiben schneiden

garnieren mit frischen Gemüsestreifen



Dieses Rezept wurde  
vorgeschlagen von:

Rolf Bosshart, Restaurant Zur alten  
Herberge, 9246 Niederbüren

## Gemischter Salat garniert mit blauen Kartoffelscheiben

Verschiedenste Saisonsalate

nach Farben und Formen auswählen

französische Salatsauce:

wenig Salz, Pfeffer, Streuwürze

1 KL Dijon-Senf

2 EL Weissweinessig rühren, bis sich die Gewürze gelöst haben

3 EL Öl zugeben, sämig rühren

1 Knoblauchzehe

½ Zwiebel schneiden, beifügen

wenig Mayonnaise verfeinern

garnieren mit blauen Kartoffelscheiben



Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Rolf Bosshart, Restaurant Zur alten Herberge, 9246 Niederbüren

## In Oel gebratene blaue Kartoffelchips

einige blaue Kartoffeln      in ganz dünne Scheiben schneiden

viel Olivenöl                      in eine grosse Bratpfanne geben

Die Kartoffelscheiben beifügen, solange sie noch die blaue Farbe beibehalten, rausnehmen und auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen

wenig Salz                          würzen



Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Kathrin Hutter, Niederbüren

## Blaue St. Galler Kartoffelküchli

Für 4 Personen

400 g	Kartoffeln	in der Schale kochen, schälen und passieren, danach ca 5 Min. auskühlen lassen
50 g	Zwiebeln	
50	Speckwürfeli	in Butter kurz anbraten und zu den Kartoffeln geben
2	Eier	
50 g	Mehl	dazugeben, gut mischen und in kleine Küchlein formen
20 g	Butter	in wenig Butter braten
	Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie	würzen

Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Herbert Wälle, Restaurant Schweizerhof, 9515 Hosenruck

## St. Galler Klostersuppe

Für 4 Personen

100 g	Sellerie, Rübli, Lauch, Zwiebeln	in kleine Würfel schneiden und in Butter andünsten
4 dl	Gemüsebrühe	ablöschen und 5 Min. kochen lassen
200 g	blaues Kartoffelpürée	
1 dl	Rahm	
	Pfeffer, Salz, Majoran	beigeben
200 g	Zanderwürfeli	kurz anbraten
	Petersilie, Schnittlauch	dazugeben und servieren

Dieses Rezept wurde vorgeschlagen von:

Herbert Wälle, Restaurant Schweizerhof, 9515 Hosenruck

Alle Rezepte wurden im Rahmen der Maturaarbeit von Kathrin Hutter, Niederbüren, zusammengetragen.