

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 20.11.2024

Kartoffelsotto mit Lauch und Rote Bete-Birnen

Für 4 Portionen

Zutaten

Für die Rote Bete-Birnen

6 Pfefferkörner
8 EL Weißweinessig
4 TL Honig, flüssig
etwas Salz
40 g Senfsaat
200 g Rote Bete, vakuumiert
2 EL Rapskernöl
1 Birne, fest, ca. 130 g
0,5 Bund Dill

Für das Kartoffelsotto

1 Stange Lauch (ca. 200 g)
600 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend oder festkochend
3 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
2 EL Zitronensaft
75 g Schmand
80 g Bergkäse, frisch geraspelt (oder Emmentaler)



Zubereitung

1. **Für die Rote Bete-Birnen** die Pfefferkörner mit der breiten Seite eines großen Messers andrücken.
2. Pfeffer, Essig, Honig, etwas Salz und Senfsaat in einen kleinen Topf geben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 15 Minuten kochen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Rote Bete trockentupfen, erst in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann würfeln oder in Spalten bzw. Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Öl untermischen.
4. Birne abbrausen, trocknen, vierteln, entkernen. Birnenviertel in ca. 1-2 cm große Würfel oder ebenfalls in Spalten schneiden und zur Roten Bete geben. Abgekühlten Sud untermischen, die Rote Bete-Birnen beiseitestellen, gelegentlich durchmischen.
5. **Für das Kartoffelsotto** den Lauch putzen, der Länge nach halbieren, abbrausen, trocknen und quer in etwa 0,5 cm breite Halbringe schneiden.
6. Brühe aufkochen. Lauch zugeben und 1 Minute sprudelnd kochen. Lauch in ein Sieb geben und den Sud dabei in einem Topf auffangen und anschließend beiseitestellen.
7. Lauch mit kaltem Wasser abbrausen, abtropfen und abkühlen lassen.
8. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen, abbrausen und in 0,5 cm kleine Würfel schneiden.
9. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten. Kartoffelwürfel zugeben, kurz mitdünsten und mit je etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
10. Die aufgefangene Brühe und Zitronensaft zugeben und 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze offen garen. Dabei häufig umrühren. Nach 10 Minuten den Schmand unterrühren.
11. **Inzwischen für die Rote Bete-Birnen** den Dill abbrausen, trockenschütteln und die fein gezupften Spitzen unter die Rote Bete mischen.
12. Lauch und Bergkäse unter das Kartoffelsotto rühren und mit je etwas Pfeffer und Salz abschmecken.
13. Kartoffelsotto mit den marinierten Rote Bete-Birnen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.