



## Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 18.06.2024

### Tellersülze mit Bratkartoffeln und Wildkräutersalat

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für die Bratkartoffeln

800 g Kartoffeln, festkochend  
etwas Salz  
3 Schalotten  
2 Stiele Zitronenthymian  
6 EL Butterschmalz  
etwas Pfeffer

##### Für die Sülze

2 Lauchzwiebeln  
2 Karotten  
2 Stangen Spargel, grün  
etwas Salz  
600 g Hähnchenfleisch, gegart  
8 Blatt Gelatine  
450 ml Geflügelbrühe, selbst gemacht oder gekauft  
100 ml Weißwein  
etwas Pfeffer  
etwas Zucker  
1 TL Balsamessig, hell  
1 Bund Kerbel

##### Für den Wildkräutersalat

100 g Wildkräuter, z. B. Kapuzinerkresse, Brunnenkresse, Borretsch  
100 g Rauke  
12 Kirschtomaten  
8 Radieschen  
1 TL Senf, mittelscharf  
1 TL Honig  
2 EL Balsamessig, hell  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon  
4 EL Olivenöl

#### Zubereitung

1. **Für die Bratkartoffeln** die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen. Kartoffeln am Vortag garen mindestens 3-4 Stunden vorher, damit die Kartoffeln komplett abkühlen können.
2. **Für die Sülze** Lauchzwiebeln, Karotten und Spargel putzen bzw. schälen und klein schneiden.
3. Karotten in einem Topf mit Salzwasser ca. 6 Minuten bissfest garen. Herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
4. Lauchzwiebeln und Spargel nacheinander im Blanchierwasser etwa 1-2 Minuten mitgaren. Anschließend herausheben, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Hühnerbrühe und Wein mischen und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig kräftig würzen. Die eingeweichte Gelatine in dem warmen Fond auflösen. Diesen Fond auf ein tiefes Backblech gießen, 1 Stunde kühlen und fest werden lassen.





6. **Inzwischen für die Bratkartoffeln** Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

7. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin von allen Seiten goldbraun braten.

8. Schalotten und Thymian zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

9. **Für den Salat** Wildkräuter und Rauke putzen und abbrausen. Tomaten und Radieschen putzen. Tomaten vierteln. Radieschen ebenfalls vierteln.

10. Senf, Honig, Balsamessig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, -schale und Olivenöl verrühren und mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen.

11. Den gelierten Fond mit einem Schneebesen verrühren.

12. Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Hähnchenfleisch klein schneiden.

13. Das vorbereitete Gemüse, Fleisch und Kerbel auf den Tellern verteilen. Jeweils etwas vom gelierten Fond darauf verteilen. Mit Bratkartoffeln und Salat anrichten und servieren.