

## **Kartoffelbrotboot vom Blauen Schweden mit geräuchertem Laurapüree, Wildkräutern und Zitronenkaviar**

Rezeptgeber: Hans-Georg Ogrissek, Altstadt-Palais Lippischer Hof

### **Kartoffelbrot:**

#### **Zutaten:**

900 g	Mehl
120 g	Olivenöl
22 g	Meersalz
710 g	Wasser
15 g	frische Hefe
350 g	Kartoffelmehl (z.B. von der Kartoffel Blauer Schwede)

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zusammen gut durchkneten (ca. 10 Min.), bis ein glänzender, geschmeidiger und elastischer Brotteig entsteht. Den Teig dann für ca. 30-40 Min. gehen lassen, bis er sich verdreifacht hat. Das Brot auf einem flachen Blech bei 210 °C für 24 Min. backen. Auskühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben über einer Form auf niedriger Stufe bei ca. 100 °C ausbacken bis sie trocken sind (oder 12 Stunden im Dehydrierer trocknen).

### **Zitronenkaviar**

#### **Zutaten:**

Schale von 15 Zitronen	
1,5 l	Essig
20 g	Agar Agar
30 g	Zucker







## **Gefüllte Kartoffel mit frischen Pfifferlingen und Gartenkräutern**

Rezeptgeber: Rudolf Viviers, Hotel Westfalen Hof

### **Zutaten für 1 Person:**

- 1 große ungeschälte, gekochte Kartoffel
- 100 g Zwiebel gewürfelt
- 50 g Speckwürfel
- 100 g Pfifferlinge
- 100 g Pumpernickel
- 30 g Parmesan, gerieben
- 1 Schale Shiso-Kresse
- 3 Süßkartoffelscheiben
- 1 Kirschtomate

Salz, Pfeffer & Olivenöl

### **Zubereitung:**

Die Kartoffel der Länge nach aufschneiden, mit einem Teelöffel aushöhlen und daraus eine Farce machen. Die Schale mit Olivenöl einreiben und die Kartoffel unter einen Salamander legen, bis diese gold-braun ist. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne glasig schwitzen, Pfifferlinge und die Farce der Kartoffel dazugeben. Feingehackte Kräuter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Süßkartoffelscheiben zu Chips fritieren. Speck-Kartoffelmasse in die ausgehöhlte Kartoffel geben und mit Parmesan überbacken.

Pumpernickel fein reiben/hacken und auf einen Teller als Anrichtebasis verteilen. Die überbackene Kartoffel auf den geriebenen Pumpernickel legen und mit der Kresse sowie Süßkartoffelchips und Tomate garnieren.

## **Eis von der westfälischen Gunda**

Rezeptgeber: Rudolf Viviers, Hotel Westfalen Hof

### **Zutaten:**

250 g geschälte und gekochte Kartoffeln (z.B. Sorte Gunda)

50 g kleingeschnittener Apfel

50 g kleingeschnittene Möhre

100 ml Orangensaft

20 g Walnüsse

15 g Zuckerrübensirup

300 ml Milch

100 ml Sahne

50 g Honig

60 g Zucker

### **Zubereitung:**

Die Zutaten bei 70 Grad für 6 Minuten auf Stufe 5 im Thermomix oder im Küchenmixer zu einer cremigen Masse verarbeiten. Anschließend in der Eismaschine oder im Pacojet gefrieren.

**Kartoffelaufstrich mit blauer Anneliese**

Rezeptgeber: Bio Hof Brinkmann

500 g blaue Anneliese  
400 g Zwiebeln  
Olivenöl  
20 Knoblauchzehen  
100 g Schlehen  
Olivenöl

Schlehensalz

in der Schale kochen, heiß pellen und pürieren.  
pellen, groß würfeln und in  
andünsten.  
pellen, halbieren und zu den Zwiebeln geben.  
entsteinen, zu den Zwiebeln geben. Alles mit  
fein pürieren. Mit den Kartoffeln homogen verrühren,  
mit  
abschmecken. In Gläser abfüllen.

**Stockbrot**

Rezeptgeber: Bio Hof Brinkmann

Zutaten:

250 g Dinkelvollkornmehl  
100 g gekochte, zerstampfte Kartoffel Nemo  
50 g rohe, geriebene Kartoffel Nemo  
1 Pck. Hefe  
40 ml Kochwasser der Kartoffel  
1 EL gehackte Wildkräuter, z.B. Brennnesseln  
½ TL Meersalz  
12 Brennnesselstängel von ca. 30 cm Länge.

Zubereitung:

Stockbrotteig gut verkneten und 10 Min. durchkneten. 1 Std. gehen lassen an einem warmen Ort.  
Den Teig in 12 Portionen teilen und 15 cm lange Stange auf einer bemehlten Fläche rollen, die Stücke um  
die Brennnesselstängel wickeln. Die Stockbrote auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.  
Stockbrote mit Backofen mit Licht 30 Min. gehen lassen. 10 Min. backen bei 220°C

**Kartoffel-Apfel/Pflaumenkuchen**

Rezeptgeber: Bio Hof Brinkmann

Poolish:

200 g Emmervollkornmehl  
200g Wasser (40°C)  
1 Prise Bio-Trockenhefe

mit  
und  
verrühren und abgedeckt 14 – 16 Std. gehen lassen

Haupt-Teig:

300 g Kartoffel Gunda  
150 g Alsan,  
150 g Zucker

kochen, pellen, durch die Presse drücken, abkühlen lassen.  
zu einer cremigen Masse verrühren.

Poolish, Kartoffelpüree und die Fett-Zucker-Masse miteinander verrühren. Den Teig 30 Min. gehen lassen. Dann den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

**Belag:**

2 kg Äpfel (säuerlich) waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.  
oder 2 kg entsteinte Pflaumen schuppenförmig auf dem Teig verteilen.

**Streusel:**

120 g Dinkel Vollkornmehl mit  
80 g Zucker,  
80 g gemahlene Mandeln, und  
100 g Butter zu Streuseln verarbeiten und auf dem Kuchen verteilen.  
1 TL Zimt

Bei 200 °C 40-55 Minuten backen. Den Blechkuchen nach dem Abkühlen in Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.

**Kartoffelkuchen**

Rezeptgeber: Bio Hof Brinkmann

150 g Kartoffeln (Gunda) kochen, pellen und durch die Presse drücken.  
125 g Butter mit  
150 g Rohrohrzucker cremig rühren. Die  
2 Eier nach und nach unterrühren.  
500 g Dinkelmehl 1050 mit  
1 Pk. Backpulver vermengen und mit  
125 ml Milch und den Kartoffeln vermengen. Den Teig teilen  
1 EL Kirschwasser und einen Teil mit  
3 EL gemahlene Wildkräutern,  
1 EL Rohrohrzucker  
3 EL Milch verrühren.

Eine große Kasten- oder Gugelhupfform gut fetten und mit Mehl ausstäuben. Dann mit dem hellen Teig füllen, danach den grünen Teig draufgeben. Mit einer Gabel die Teige spiralförmig vermischen.  
Bei 180 °C etwa 45 Minuten backen.