

Rezept

Kartoffel-Crème-brûlée



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten:

Für die Kartoffel-Crème-brûlée:

250 g mehlig kochende Kartoffeln
150 g Pastinaken
50 g Butter
2 EL Honig
4 Eigelb
250 ml Schlagsahne
Thymian- oder Rosmarinzweige
Salz und Pfeffer

Für die Zuckerkruste:

6 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Die 250 g Kartoffeln und die 150 g Pastinaken waschen, schälen und vierteln. Kartoffel- und Pastinakenwürfel in einem Topf mit Salzwasser garkochen (ca. 15 Minuten). Das Wasser abgießen.

Die weichen Kartoffel- und Pastinakenwürfel durch eine Kartoffelpresse und anschließend mit der Hilfe von einem Teigschaber oder einem Esstlöffel durch ein Sieb drücken. Einen Esstlöffel Butter unterheben.

Die 250 ml Schlagsahne mit zwei Thymian- oder Rosmarinzweigen und dem Honig aufkochen. Das Ganze kaltstellen und die Zweige anschließend entfernen.

Den Ofen auf 190° C vorheizen.

Die Eigelbe in einer großen Schüssel mit einem Rührgerät cremig schlagen. Die Schlagsahne unterrühren, den sehr feinen Kartoffel-Pastinakenstampf unterrühren.

Sechs Tarte- oder Crème-brûlée-Förmchen auf einem Backblech ausbreiten. Die Kartoffel-Sahne-Ei-Mischung zu gleichen Teilen auf 6 Förmchen verteilen. Die Auflaufform bzw. das Backblech in

Rezept

den Ofen stellen. Wer einen Flambier-Brenner hat, lässt die Kartoffel-Crème-brûlée 50 Minuten backen, streut dann je einen Esslöffel braunen Zucker über die Förmchen und brennt diesen im Anschluss vorsichtig ab.

Die Kartoffel-Crème-brûlée gelingt auch nur im Ofen, hierzu sie 40 Minuten backen, die Förmchen aus dem Ofen nehmen, die Kartoffel-Crème-brûlée mit je einem Teelöffel braunen Zucker bestreuen und die Oberhitzefunktion des Ofens einschalten. Die Förmchen zurück in den Ofen stellen und weitere 10 Minuten backen.

Die Kartoffel-Crème-brûlée warm oder kalt, am besten garniert mit weiteren Thymian- oder Rosmarinzweigen, servieren.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/685-kartoffel-creme-brulee>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank