



Kartoffelstock

Paschi Lehmann - 15.10.2025

Rezeptgruppe

Hauptgang

Kartoffelstock (auch Kartoffelbrei oder Kartoffelpüree) stammt ursprünglich aus Europa, nachdem die Kartoffel im 16. Jahrhundert aus Südamerika (genauer: den Anden, heutiges Peru und Bolivien) nach Europa gebracht wurde.

Das Gericht selbst - also gestampfte, gekochte Kartoffeln mit Milch, Butter und Gewürzen - entstand vermutlich im 18. Jahrhundert in Frankreich oder Deutschland, als die Kartoffel dort zum Grundnahrungsmittel wurde.



Zutaten für 8 Personen als Beilage

2 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken
4 dl Milch
60 g Butter
2 TL Salz
Muskatnuss

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.
2. Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten. Kartoffeln durch eine Presse oder das Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken. Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.



Curryrahmsauce mit einem Schuss Cognac

Paschi Lehmann - 15.10.2025

Rezeptgruppe

Beilage Hauptgang

Eine Sauce mit Charakter und Stil:
feines Curry trifft auf einen
Hauch französische Lebensart.

Der Schuss Cognac sorgt für
Tiefe, Wärme - und ein
Augenzwinkern an den Gourmet im
Herzen.

So elegant, dass selbst das Fleisch
kurz innehält, bevor es sich damit
übergießen lässt.



Zutaten für 8 Personen als Beilage

bei 4 Personen können die Zutaten +/- halbiert werden

2 EL Thai Kitchen - Red Curry Paste
3 DL Vollrahm
Cognac

Zubereitung

1. Paste in Pfanne geben und mit dem Rahm gut verrühren
2. Cognac nach belieben zufügen und abschmecken
3. Bei Bedarf Konsistenz mit Saucenbinder (Maizena) vervollständigen

Zutaten an Stelle Red Curry Paste für 4 Personen

1 EL Butter oder Öl
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1-2 TL Currypulver (je nach gewünschter Intensität)
1 TL Tomatenmark
100 ml Weisswein (optional, kann durch Brühe ersetzt werden)



150 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe

150 ml Rahm (Sahne)

1 TL Honig oder Mango-Chutney (für leichte Süsse)

1 Schuss Cognac (ca. 1-2 EL)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Optional: etwas Limettensaft oder ein Stück Butter zum Abrunden