

# Hier und heute



## **Tellersülze mit Bratkartoffeln und Wildkräutersalat**

Hausmannskost wie früher: Koch Martin Gehrlein zeigt, wie man die perfekte Tellersülze serviert. Dazu gibt es einen würzig-frischen Wildkräutersalat und knusprige Bratkartoffeln.

### **Das Rezept**

## **Tellersülze mit Bratkartoffeln und Wildkräutersalat**

von Martin Gehrlein für 4 Personen

### **Zutaten für die Bratkartoffeln**

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

### **Zubereitung**

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen. Kartoffeln am besten am Vortag garen oder mindestens 3-4 Stunden vorher, damit die Kartoffeln komplett abkühlen können. Während die Gelatine abkühlt (siehe unten): Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin von allen Seiten goldbraun braten. Schalotten und Thymian zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Zutaten für die Sülze**

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

### **Zubereitung**

Für die Sülze Lauchzwiebeln, Karotten und Spargel putzen bzw. schälen und klein schneiden. Karotten in einem Topf mit Salzwasser ca. 6 Minuten bissfest garen. Herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln und Spargel nacheinander im Blanchierwasser etwa 1-2 Minuten mitgaren. Anschließend herausheben, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. 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.

### **Zutaten für den Wildkräutersalat**

# Hier und heute



- 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**

Für den Salat Wildkräuter und Rauke putzen und abbrausen. Tomaten und Radieschen putzen. Tomaten vierteln. Radieschen ebenfalls vierteln. Senf, Honig, Balsamessig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, -schale und Olivenöl verrühren und mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen.

## **Anrichten**

Den gelierten Fond mit einem Schneebesen verrühren. Das vorbereitete Gemüse, Fleisch und Kerbel auf den Tellern verteilen. Jeweils etwas vom gelierten Fond darauf verteilen. Mit Bratkartoffeln und Salat anrichten und servieren.