

Made for Europe 2021

„Wir kochen Europa“, Folge 3

Zu Gast: Dr. Benjamin Bodirsky, Potsdamer Institut für Klimafolgenforschung

Thema: Klima und Ernährung

Rezept: Kartoffel-Kürbis Rösti mit Apfelkompott und Ziegenfrischkäse gratiniert mit Honig

Für den Rösti

1 kg Kartoffel vorwiegend

festkochend

400 Gramm Hokkaido Kürbis

Salz, Pfeffer, Muskat zum

Abschmecken

Etwas Öl zum ausbraten

1. Kartoffeln und Kürbis auf der Kastenreibe aufreiben, etwas einsalzen und in ein Sieb geben um Flüssigkeit abtropfen zu lassen. Die Flüssigkeit in einem Sieb auffangen. Es hilft die Masse leicht zu beschweren.
2. Nach ca. 30 Minuten die Flüssigkeit vorsichtig abgießen und Masse mit der abgesetzten Stärke vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Bei mittlerer Hitze die Rösti langsam in einer beschichteten Pfanne goldbraun ausbraten.

Für den Ziegenkäse

500 Gramm Ziegenfrischkäse Rolle
(z.B. Bûche de Chèvre)

80 Gramm Pankomehl

Honig – Menge je nach Geschmack

2 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer zum abschmecken

1. Ziegenkäse grob zerteilen, mit etwas geröstetem Pankomehl vermengen. Und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Thymian fein hacken, und in den Honig einrühren.
3. Die Ziegenkäsemischung in eine feuerfeste Form geben. Honig über den Käse geben und bei ca 200 Grad für 5-6 Minuten gratinieren. Die Menge des Honigs je nach Geschmack bestimmen.

Für das Apfelkompott

4 Stück Boskoop oder andere eher säuerliche Äpfel

1-2 EL Zucker

1 Zimtstange

1. Äpfel grob schälen und das Kerngehäuse entfernen. In Würfelschneiden.
2. Äpfel mit Zimtstange und Zucker, Zucker Menge nach Geschmack bestimmen. Man kann den Zucker auch gänzlich weglassen.
3. In einem kleinen Topf mit Deckel ca 5-10 Minuten köcheln lassen. Umrühren um anbrennen zu vermeiden.

Zu diesem Gericht passt auch ein herbstlicher Salat wunderbar wie zum Beispiel Feldsalat in einer leichten Vinaigrette.

Mit freundlicher Unterstützung durch



Auswärtiges Amt