

Easy To Fine Dining mit Sabrina Cipolla

# Blaue St.Galler Rondellen mit gebratener Chanterelle



## Blaue St.Galler Rondellen

350 g Blaue St. Galler Kartoffel  
Salz

Kartoffeln waschen und schälen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher (3 cm Durchmesser) Rondellen ausstechen. 50 g Kartoffeln zusätzlich für die Zwiebelcreme mit garen. Im Dampfgarer bei 100 Grad 20 Minuten garen.



## Zwiebelcreme 1

2 grosse rote Zwiebeln  
120 g Apfelessig  
85 ml Wasser  
50 g Zucker  
4 Stück Pfefferkorn rosa, zerkleinert  
5 g Salz  
1 Gewürzlorbeer Blatt  
1 Ingwerscheibe  
1 Streifen Bio Zitronenschale

Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in ein verschließbares Glas geben. Alle Zutaten außer den Zwiebeln aufkochen, abdecken und eine Stunde ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb giessen, erneut kurz aufkochen und heiss über die Zwiebelscheiben im Glas giessen. Gut verschliessen und kühl stellen.  
Für den optimalen Geschmack sollten die Zwiebeln ein paar Tage ruhen.



## Zwiebelcreme 2

50 g Blauer St. Galler Kartoffel  
100 g Frischkäse  
2 El Zwiebel Wasser (von den eingelegten Zwiebeln)  
Salz und weisser Pfeffer

Die gegarte Kartoffel zu einer feinen Crème pürieren und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. Alle anderen Zutaten dazugeben, mit einem Schwingbesen von Hand vermischen und abschmecken.

## Gebratene Chanterelle

250 g Chanterelle  
1/2 Bund glatter Peterlie  
1 mittlere rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 El Sonnenblumenöl  
1 Zweig Thymian  
Salz und weisser Pfeffer  
15 g Butter  
1 El Verjus (Schwarzenbach Weinbau)

Ofen auf 180°C vorheizen. Parmesan würfeln und mit Tomatenpüree pürieren. Dünne Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 8-10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Serviervorschlag:

## Kartoffelchip von der blauen St Galler

100 g Blaue St. Galler Kartoffel  
100 g Wasser  
1 TL Salz  
1 El Sonnenblumenöl

Ofen auf 100 Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und mit Salz weichkochen. Kartoffeln mixen, durch ein Sieb streichen und dünn auf eine mit Sonnenblumenöl bestrichene Backmatte ausstreichen.

Im Ofen für 40-60 Minuten trocknen lassen. Dabei den Ofen 2-3 mal öffnen oder die Funktion Crisp Finish von Siemens einschalten. Auskühlen lassen und von Hand in die gewünschten Stücke brechen.



Eine Scheibe Blaue St.Galler Rondellen mit der Zwiebelcreme bestreichen. Anschliessend mit einer Pinzette einzelne gebratene Chanterelle auf die Rondellenscheibe stapeln. Zum Schluss mit Kartoffelchips dekorieren.

# Bon appétit!