

Presseinformation

Ausgefallene Knollengerichte: Sushi und Tornados aus Kartoffeln

Kartoffeln können mehr als Pommes frites und Püree – aus den Knollen lassen sich auch herrlich verrückte Gerichte zaubern

Berlin, 11. Oktober 2018. Die Kartoffel ist in deutschen Küchen allseits bekannt — oft in Form von Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Pommes frites und Co. Das macht sie beliebt, doch kann die Kartoffel noch mehr: Mit wenig Aufwand lassen sich aus der tollen Knolle nämlich herrlich verrückte Gerichte zaubern. Genau richtig für die Party-Saison an Silvester oder Fasching und Karneval – hier sorgen die köstlichen Erdäpfel für überraschende kulinarische Knalleffekte.



Überraschend lecker schmeckt Sushi auch mit Kartoffeln statt Reis.

Quelle: KMG (bei Verwendung bitte angeben)

Knolle auf asiatisch: Feines Kartoffelsushi

Die Kartoffel eignet sich hervorragend als Basis für schickes Fingerfood und trendige Snacks. Wer die Kartoffel einmal so gar nicht typisch deutsch zubereiten möchte, sollte unbedingt Kartoffelsushi ausprobieren. Hier wird der Reis durch erkaltetes Kartoffelpüree, bestehend aus Kartoffeln, Quark, Essig, Pfeffer- und Salz, ersetzt. Das schmeckt nicht nur fantastisch, sondern ist auch ein sicherer Blickfang für die nächste Fete.



Party-Girlande auf kulinarische Art: Kartoffel-Tornados.

Quelle: KMG (bei Verwendung bitte angeben)

Rundum lecker: Knusprige Kartoffel-Tornados

Wer auf knuspriges Party-Food steht, für den sind Kartoffel-Tornados die richtige Wahl. Ob als Snack auf dem Buffet oder als Beilage zu leckeren Fleisch-, Gemüse- oder Fischgerichten, kommen sie immer gut an. Die spezielle Girlanden-Form der Kartoffel-Tornados macht die Knolle dabei besonders knusprig. Um sie zuzubereiten, einfach Kartoffeln auf einen Spieß stecken, die Kartoffeln rundherum spiralförmig einritzen und vorsichtig auseinanderziehen, in den Backofen schieben und genießen – garantiert ein Hit bei Groß und Klein.

Die Rezepte zum Kartoffelsushi sowie dem Kartoffel-Tornados finden Sie auf den nächsten Seiten. Weitere Informationen, klassische und verrückte Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem auch unter www.die-kartoffel.de.

Presseinformation

Kartoffel-Sushi

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (mehlige Sorte)	50 g Gewürzgurken
100 g Quark	50 g Möhren
4 EL Essig	50 g Stangensellerie
4 Noriblätter	Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 TL Wasabipaste	

Zubereitung:

Die meisten Zutaten bekommt man in jedem Supermarkt. Noriblätter und Wasabi gibt es im gut sortierten Asia-Shop.

Und so einfach wird's gemacht:

Kartoffeln schälen, würfen und in Salzwasser sehr weich garen. Etwas ausdampfen lassen, dann fein pürieren. Die Kartoffelmasse mit Quark, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Die Masse auf den Noriblättern glatt verstreichen, so dass diese zur Hälfte bedeckt sind, anschließend dünn mit Wasabipaste bestreichen.

Gemüse in feine und lange Steifen schneiden und gleichmäßig auf der Kartoffelmasse verteilen. Die Noriblätter behutsam aufrollen, anschließend die Rollen in etwa drei Zentimeter dicke Rädchen schneiden – fertig. Guten Appetit, oder wie man in Japan sagt: „Itadakimisu“.

Kartoffel-Tornados

Zutaten:

5 – 6 Kartoffeln
3 EL Öl
Salz und Pfeffer
Gewürze nach Wahl

Zubereitung:

Am besten werden Kartoffeln verwendet, die von Natur aus etwas länglicher sind. Diese gründlich waschen und anschließend der Länge nach auf einen Holzspieß stecken. Jetzt ein scharfes Messer schräg an der Kartoffel ansetzen und ringsum spiralförmig einschneiden. Am besten geht das, wenn man das Messer möglichst ruhig hält und die Kartoffel dabei dreht.

Am Ende angelangt, die entstandene Spirale vorsichtig auseinanderziehen. Die entstandenen Tornados auf ein gefettetes Backblech legen, mit Öl bestreichen und ordentlich Salz und Gewürzen der Wahl würzen. Bei Umluft in den vorgeheizten Backofen schieben, wo sie je nach Größe ca. 35 bis 45 Minuten bei 200 ° C gebacken werden. Am Ende kurz kontrollieren, ob die Tornados knusprig werden – ansonsten noch für einige Minuten die Grillfunktion nutzen.

Zu den Kartoffel-Tornados passt Sour Cream oder ein leckerer Kräuterquark.

Presseinformation

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