

STROHKARTOFFELN MIT VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP, VACHERIN-HÄUBCHEN UND TROCKENFLEISCHWÜRFELCHEN



Zubereitungszeit: 45 Min
Ruhezeit : Mindestens 2 Uhr
Kochzeit : 15 Min

ZUTATEN (4 PERS.) :

KARTOFFELSPAGHETTI :

- 6 festkochende Kartoffeln
- 40 g Butter
- 2 dl Geflügelbouillon
- 40 g Vollrahm 35%
- 150 g Vacherin Fribourgeois AOP
- etwas Trockenfleisch für das Dressing

VACHERINHÄUBCHEN :

- 100 g geriebener Vacherin Fribourgeois AOP
- 1-dl Vollmilch
- 2 dl Vollrahm 35%

SCHRITT FÜR SCHRITT :

Vacherinhäubchen :

Milch, Rahm und geriebenen Vacherin Fribourgeois AOP in eine Pfanne geben. Auf kleinem Feuer köcheln und ständig rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Zum Kochen bringen. Bei Erreichen des Siedepunkts vom Herd ziehen.

Mischung durch ein feinmaschiges Sieb streichen, damit der Ansatz des Rahmbläfers nicht von kleinen Stückchen verstopft wird.

Mischung in den Rahmbläser geben und zwei Gaskartuschen einsetzen. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

*Den Moment
genießen*



Kartoffelspaghett :

Kartoffeln schälen und am Julienne-Hobel in feine Späne hobeln. Geschnittene Kartoffeln nicht waschen, damit die Stärke erhalten bleibt.

Butter und Kartoffelspaghetti in eine heisse Pfanne geben. Andünsten. Mit zwei Esslöffeln Gemüsebouillon ablöschen. Unter Rühren langsam einkochen lassen.

2 Esslöffel Vollrahm und 150 g in Würfelchen geschnittenen Vacherin Fribourgeois AOP zugeben.

Käse schmelzen lassen, salzen und pfeffern.

Dressing :

In einem tiefen Teller Kartoffelspaghetti nestförmig anrichten. Vacherinhäubchen hineingeben und mit den Trockenfleischwürfelchen bestreuen.

*Den Moment
geniessen*

