

Kartoffel-Laugenkreation / Gemüsemosaik

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Menu: [21.3.2018](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

Zutaten für 10 Personen:

Kartoffeln, mehlig geschält 360 g

Butter, flüssig 40 g

Rahm 250 g

Salz, Pfeffer, Muskat

Käse gerieben 40 g

Eigelb 50 g

Laugenbrotwürfel 120 g

Kräuter

Zubereitung:

Kartoffeln dämpfen, und passieren

Rahm, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen und mit der Kartoffelmasse mischen

Einlagen unterziehen

Masse in Form abfüllen und bei 90 ° C Dampf zugedeckt pochieren

Abkühlen lassen und in der Pfanne mit Butter ausbraten

Im Backofen bei 80 ° C heissstellen

Gemüsemosaik

Gemüse rüsten und unterschiedlich schneiden

Blanchieren und kurz vor dem Servieren andünsten