



## KARTOFFELSCHAUM MIT CROUTONS UND OXALIS

Jérôme Jaegle eröffnet im 2015 das Restaurant L'Alchémille in Kaysersberg im Elsass. Seine Küche ist mit 1 Michelin-Stern und 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Für die Sendung «Kitchen Stars» bereitet er Kartoffelschaum mit Croutons und Oxalis zu. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht:

---

### Das sind die Zutaten:

---

Kartoffelschaum  
400 g Kartoffeln  
100 g Butter  
200 g Sahne  
300 g Milch  
6 g Agar-Agar  
10 g feines Salz  
Thymianzweig  
Knoblauchzehe  
Croutons  
Toastbrot  
Olivenöl  
Knoblauch  
Thymian  
Salz  
Butter  
Präsentation  
Grünöl  
Oxalis  
Geräuchertes Salz  
Sahnespender  
2 Gaskartuschen

---

### So wirds gemacht:

---

Kartoffelschaum: **Kartoffeln** schälen und in Hälften schneiden. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Kartoffeln dazugeben. **Knoblauchzehe** mit dem Handballen zerdrücken und mit **Thymianzweig** ins kochende Wasser geben. Für 30 Minuten köcheln lassen. **Butter, Sahne, Milch** und **Salz** langsam warm werden lassen. **Agar-Agar** zur Sahne dazugeben. 3–4 Minuten köcheln lassen. Die gekochten Kartoffeln hinzu geben und durchmischen. Den Kartoffelmix in den Sahnespender füllen (mit zwei Gaskartuschen). Sahnespender im warmen Wasserbad lassen.

Croutons: **Toastbrot** in Würfel schneiden. **Olivenöl** in Pfanne geben. Brotwürfel, mit **Knoblauch, Thymian** und **Salz** in die Pfanne geben. Wenn das Öl heiss wird, rühren und **Butter** dazu geben. Stetig rühren bis die Würfel goldbraun werden. Auf ein Küchentuch zum Abtropfen legen.

Zum Anrichten: In einer Schüssel oder einem tiefen Teller die Kartoffel aufsprühen. Das **geräucherte Salz** und die Croutons auf den Kartoffelschaum geben. Die **Oxalis** daraufsetzen und zuletzt mit **grünem Öl** vorsichtig begiessen.

Guten Appetit!