



aromatiker.ch
Werner H. Zwicker
Dorfstrasse 18
6443 Morschach
chuchi@aromatiker.ch

Thymiansalz

Das vielfältige Thymiansalz macht seinen Namen alle Ehre.

Dieses Salz kann man praktisch für alles brauchen.

Das Thymiansalz kann man für Fleisch, Fische, Krustentiere, Gemüse, (mediterranes Gemüse, Zucchini, Aubergine, Peperoni, Bratkartoffeln, Gratin, Soufflés wie auch Kartoffel-Timbales oder Chartreusen.

Dariele Parmantier Kartoffelköpfchen

1 kg. Weichkochende Kartoffeln (Bintjie)

15 stk. Eigelb

500 g. Butter

1 x Abschmecken mit Oli's Thymiansalz

2 dl. Vollrahm

Vorbereitungen:

Timbales mit Rapsöl innen bestreichen.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. *(Das Wasser nur wenig würzen, da wir mit dem Thymiansalz den letzten Schliff geben. Kartoffeln im Steamer weich dämpfen geht auch.)*

Abschütten und ausdampfen lassen. Kartoffeln dürfen nicht mehr heiss sein!

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit den Zutaten im Kutter mischen. Falls kein Kutter vorhanden ist, die Kartoffeln durch ein Passevite (Flotte Lotte) oder Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Zutaten dazu geben und eine homogene Masse herstellen.

Nochmals abschmecken und in gebutterten Förmchen füllen.

Nun im Ofen, konventionell im Wasserbad bei 110°C ober Hitze und 140°C unter Hitze pochieren.

Bemerkungen:

Servieren mit Ratatouille und Trüffelschaum.

