



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, Zucchetti, Aubergine, Peperoni, Bratkartoffeln, Gratin, Soufflés wie auch Kartoffel-Timbales oder Chartreusen.

## DARIOLE PARMANTIER KARTOFFELKÖPFCHEN

1 kg. Weichkochende Kartoffeln (Bintjie)

15 stk. Eigelb

500 g. Butter

1 x Abschmecken mit 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.





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

**Das Salz kann auch einfach nur zum würzen verwendet werden.**

Für Bratkartoffeln, Kartoffelgnocchi, Griessgnocchi,  
Nudeln

**Ratatouille**

mediterranes Gemüse (Peperoni, Zucchetti, Aubergine vom Grill oder aus der Bratpfanne wie auch gedünstet)

Für Saucen (Bechamel-Sauce, Kräuterquark, Joghurtsauce)

Für Fleischstücke (Rind, Roastbeef, Entrecôte, Poulet, Kaninchen, Schwein, Lamm, Truthahn)  
für Ragouts eher nicht geeignet, da der Geschmack untergeht.

Grosse Fleischstücke wie Roastbeef, tranchieren und danach mit dem Salz auf der  
Schnittfläche würzen. 1-2 Minuten einwirken lassen und dann servieren. Das Salz wie auch  
das Kraut braucht einen Moment um den Geschmack frei zu geben.

Das Salz soll ein Begleiter sein für das Produkt. Das Salz soll nicht den Geschmack des  
Produktes übertreffen! Wäre ja schade für das gute Produkt das Sie gekauft haben.

Die Salze der aromatiker.ch werden nie die Stärke erhalten wie herkömmliche Fleisch oder  
Kräuterwürzen. Das Produkt muss und soll im Vordergrund stehen. Das Salz ist nur ein  
begleiter!