



DAS IST DER KARTOFFELSALAT von Jutta Ines Stergner (l.) – in der «Rebe» in Herrliberg ZH. Matthias Hunziker von der «Idaburg» in Zürich und Kartoffelbäuerin Vroni Bühler aus Heimenhausen BE helfen rüsten, bereiten den Salat aber anders zu.

Der Kartoffelsalat-Gipfel

Kartoffelsalat – kein anderes Gericht erhitzt die Koch- und Gourmet-Gemüter so sehr. Bei Zutaten und Zubereitung sind sich auch die «al dente»-Experten nicht einig.

Text Isabel Notari
Fotos Katja Grossi

BEI KARTOFFELSALAT SCHEIDEN SICH GEISTER UND GESCHMÄCKER: Das fängt bei der Knolle an und hört bei der Sauce auf. «Ich verwende Agria-Kartoffeln», sagt Jutta Ines Stergner, 32. «Gelagert müssen sie sein. Mindestens fünf bis sechs Monate, so ist der Mehlanteil

stärker als der Wassergehalt», sagt die 15-Punkte-Köchin, weitherum bekannt für ihren Kartoffelsalat in der «Rebe» in Herrliberg ZH. Dem kann Kartoffelbäuerin Vroni Bühler nicht beipflichten. «Bei mir kommt nur eine festkochende Sorte in den Salat», sagt die Bernerin, die zusammen mit ihrem Mann einen 25 Hektar grossen Hof in Heimenhausen BE bewirtschaftet. Auch Anbauversuche mit neuen Kartoffeln führen

sie durch. Momentan wird die Sorte Gourmandine getestet. «Sie ist festkochend, ideal also für einen Salat», sagt Vroni Bühler. Keine Experimente geht Matthias Hunziker ein. Der Chef der «Idaburg» in Zürich (13 Punkte) setzt auf La Ratte, eine äusserst delikate, würzige Kartoffelsorte von länglicher Form, die im Sommer bei uns Saison hat. Im stilvollen Lokal im Zürcher Kreis 3 steht der Kartoffelsalat deshalb

auch nur im Juli und im August auf der Menükarte. «Die Gäste können es jeweils kaum erwarten, bis es so weit ist», sagt Matthias Hunziker. Was er selber zwar nicht verstehen kann. Denn der Bauernsohn aus dem Surental ist mit Kartoffeln gross geworden. «Ich habe in meiner Kindheit offenbar eine Überdosis genossen», meint er schmunzelnd. Den Salat serviert er in der «Idaburg» als Beilage zum Wiener Schnitzel. Das gibt Jutta Ines Stergner, einer gebürtigen Kärntnerin, Anlass, Österreich als Kartoffelsalat-Land zu preisen. «Die Beilage gehört halt doch zu Österreich und seinen Gerichten.» Ihren berühmten Erdäpfelsalat – wie er in Österreich heisst – gibts nicht

nur zum Schnitzel, sondern auch zum Backhendl. Natürlich frisch zubereitet. «Sonst biete ich ihn gar nicht an.» Denn Jutta Ines Stergner weiss: «Das Bewusstsein der Gäste hat sich verändert. Sie merken, ob das Gericht hausgemacht ist. Vor allem bei der Sauce.»

DIE SAUCE – EIN WEITERES KAPITEL BEIM KARTOFFEL-SALAT. Mit oder ohne Mayonnaise? Wann kommt Bouillon dran? Brauchts die überhaupt? Und was ist mit Zwiebeln und Gurken? «Jeder soll seinen Salat doch so anmachen, wies ihm schmeckt», sagt Vroni Bühler, Mutter von vier Kindern, die nur eine Sorge haben: dass auch genug Sauce

an den Kartoffeln ist. Auch Matthias Hunziker ist damit grosszügig, veredelt seinen Salat mit einem Klecks Mayonnaise – natürlich selber gemacht. «Das macht den Salat schön sämig.» Mayonnaise am Kartoffelsalat – das kann Jutta Ines Stergner nicht verstehen. Sie setzt auf die traditionelle österreichische Art: An ihre Kartoffeln kommt nur Brühe (natürlich vom Tafelspitz), Distelöl und Weissweinessig. «Und auf keinen Fall rohe Zwiebeln an die Sauce machen», sagt die engagierte Köchin. «Die werden in der Bouillon ausgekocht.» – «Ach was», wirft Matthias Hunziker ein, «ein paar fein geschnittene Schalotten passen doch wunderbar ...» *Rezepte auf der nächsten Seite*

Ganz nach Gusto

→ KARTOFFELSALAT Heisse Brühe gehört auf jeden Fall dran



Mit Gurken von Jutta Ines Stergner

für 4 Personen

- 700 g Kartoffeln, Agria (oder eine andere mehligke Sorte)
- 50 g Zwiebeln oder Schalotten, gewürfelt
- 600 g Bouillon, am besten vom Siedfleisch oder Tafelspitz
- Senf nach Belieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Weissweinessig (oder Essig von eingelegten Cornichons)
- 20 g Distel- oder Sonnenblumenöl
- 1 kleine Salatgurke
- 1 Bund Schnittlauch, klein geschnitten

- Die gewaschenen Kartoffeln in reichlich Salzwasser weich kochen (sie sollten nicht zerfallen). Nach dem Garen die Kartoffeln leicht abkühlen lassen, schälen und in zirka 5 mm dünne Scheiben schneiden.
 - Die gehackten Zwiebeln in der Bouillon unter Zugabe des Senfs weich kochen. Die noch warme Marinade sachte über die Kartoffeln giessen und vorsichtig mit einem Kochlöffel vermischen. Salzen und pfeffern. Essig und Öl hinzufügen, nochmals sorgfältig vermengen. Den Kartoffelsalat bei Raumtemperatur etwa eine Stunde ziehen lassen.
 - Vor dem Servieren Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, unter den Kartoffelsalat heben. Den Salat mit ein wenig fein geschnittenem Schnittlauch oder mit Petersilie bestreuen.
- TIPP** Die Menge der Marinade richtet sich nach dem mehligem Anteil der Kartoffeln.

EDEL ANGERICHTET
Kartoffelsalat mit Gurke der gebürtigen
Österreicherin Jutta Ines Stergner.



Frisch vom Hof von Vroni Bühler

für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln, festkochend (z.B. Nicola, Charlotte)
 - 1 dl Bouillon
- Mayonnaise
- 1 Ei
 - 1–2 dl Rapsöl
 - 1 Schuss Essig
 - 1 EL Senf
 - Salz, Aromat, Pfeffer, Paprika
- evtl. Joghurt, Quark, Rahm oder Milch

- Die Kartoffeln von der Erde befreien, waschen und in der Schale in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln noch warm schälen und in Scheiben schneiden.
- Bouillon heiss werden lassen und sofort über die Kartoffeln giessen. Ziehen lassen. Die Mayonnaise mit dem Stabmixer zubereiten und sorgfältig unter die noch warmen Kartoffeln mischen.
- Wenn nötig mit Salz oder Aromat, Pfeffer und Paprika würzen. Nach Belieben Joghurt, Quark, Rahm oder Milch beifügen. Und nach Lust und Saison mit Schnittlauch, frischen Kräutern, Radiesli, Eiern oder Essigurken garnieren.



Mit Sommertrüffel von Matthias Hunziker

für 4–6 Personen

- 1,5 kg Kartoffeln, Sorte La Ratte
 - 4 Schalotten, in Würfeln
 - 50 g Sellerie-, Rüebli-, Pfälzer-Karotten-Brunoise
 - 20 g Blattpetersilie
 - 1,5 dl Rindfleischbrühe
- Marinade
- 4 EL Olivenöl, extra vergine
 - 3 EL weisser Balsamicoessig
 - 1 EL Senf, mittelscharf
 - 2 EL Mayonnaise (hausgemacht)
 - weisses Trüffelöl
 - Salz, Pfeffer
- 1 Knolle Sommertrüffel

- Kartoffeln in Salzwasser bissfest kochen, in der Schale auskühlen lassen, (nicht schälen!), in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.
- Schalotten würfeln, Gemüse-Brunoise pochieren, Petersilie klein schneiden. Alles zu den Kartoffeln geben, heisse Fleischbrühe darübergiessen.
- Olivenöl, Essig und Senf verrühren, Mayonnaise und Trüffelöl nach Belieben mit dem Stabmixer pürieren. Zu den Kartoffeln geben und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Den Salat mit Trüffelscheiben oder Kräutern garnieren.

Fotoc Karja Grossi

Das Beste, was Braten und Fisch passieren kann.
Und Gemüse auch.
Der Combi-Steamer von Siemens.



Der Combi-Steamer von Siemens ist ein wahrer Alleskönner. Denn ob schonendes Dampfgaren, Braten mit Heissluft oder beides gleichzeitig - mit seinen multioptionalen Profi-Funktionen und den 52 Automatikprogrammen bietet er für jedes Gericht und jedes Lebensmittel die optimale Zubereitungsart. Mehr Informationen beim Fachhändler oder unter BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, CH-8954 Geroldswil
www.siemens-hausgeraete.ch

Die Zukunft zieht ein.

SIEMENS