Vegiteller mit blauen St. Galler-Kartoffeln auf Chinakohl-Curry und Mischgemüse

Die kleinen, blauen Kartoffeln sind eine Neuzüchtung (1996) aus blauen Schweden und Prättigauer-Kartoffeln des landwirtschaftlichen Zentrums St. Gallen in Flawil. Sie verlieren ihre kräftige Farbe auch beim Kochen kaum. Es ist eine feine, festkochende Sorte mit geschmeidigem Fleisch. Ich habe sie wie "Gschwellti" im Salzwasser gekocht und auf kurz geschmorten und mit Curry kräftig gewürztem Chinakohl angerichtet. Zusammen mit einem Rüebli-Lauch-Mischgemüse gab das ein schöner, farbenfroher Vegiteller.

Zutaten (2 Portionen)

250g	blaue St. Galler Kartoffeln
200g	Chinakohl
2El	Sauerrahm
2Tl	mildes Currypulver
	Salz und Pfeffer
1	kleine Zwiebel
200g	Rüebli
200g	Lauch
	Kräutersalz
	Bratbutter

Zubereitung

Zuerst das Mischgemüse zubereiten: Rübeli und Lauch rüsten und in Scheiben schneiden. Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten. Rüebli und Lauch zugeben, ca. 3-4 Minuten mitdünsten, 1dl Wasser zugeben und mit Kräutersalz würzen, zugedeckt ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Chinakohl in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die dickeren Stielansätze etwas feiner

schneiden. In Bratbutter andünsten bis der Kohl etwas zusammen fällt. Currypulver zugeben und gut vermischen. Sauerrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt ca. 5 Minuten simmern lassen.

Kartoffeln in Salzwasser kochen bis sie gar, aber noch etwas fest sind. Das dauert bei diesen kleinen Kartoffeln nur etwa 10 Minuten.

Anrichten:
Zuerst einen Spiegel mit dem Chinakohl-Curry auf den Teller geben. Die heissen Kartoffeln halbieren, dabei die Haut abziehen (das geht ganz leicht) und auf den Chinakohl legen. Mit wenig Salz bestreuen und mit zerlassener Butter bestreichen. Mischgemüse daneben anrichten.