

Kasseler mit Stielmus-Kartoffel-Stampf und -Pesto

Für 4 Personen

Wasser, Salz	2 Zwiebeln	1,5 kg mehligk. Kartoffeln
600 g Stielmus/Rübstiel	100 g gehobelte Mandeln	Pflanzenöl
1 TL mildes Paprikapulver	2 - 3 TL Mehl	Pfeffer
400 ml Malzbier	250 ml Rinderfond	4 Scheiben Kassler
50 g Parmesan	75 ml Olivenöl	1 Schuss Rapsöl
300 g saure Sahne	75 ml Milch	Muskatnuss

Salzwasser in einem Topf erhitzen.

Zwiebeln und Kartoffeln schälen. Kartoffeln halbieren, Zwiebeln in Ringe schneiden.

Vom Stielmus den Strunk abschneiden, die Blätter von den Stielen trennen. Die Stiele in mundgerechte Stücke schneiden. Stiele und Blätter sehr gründlich waschen.

Mandeln ohne Öl kurz in einer Pfanne anrösten.

Pflanzenöl und Zwiebeln in einem Topf anbraten, Paprikapulver hinzugeben und mitanrösten.

Mehl und Pfeffer dazugeben, dann mit Malzbier und Rinderfond ablöschen.

Die Kasseler-Scheiben in den Topf geben und für etwa 30 Minuten schmoren.

Stielmusstiele im kochenden Salzwasser für 4 bis 6 Minuten blanchieren.

Abschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Parmesan reiben.

Kartoffeln waschen und anschließend im heißen Salzwasser garkochen.

Die Stielmusblätter mixergerecht kleinschneiden, mit Olivenöl, Parmesan, Mandeln in den Mixer geben, salzen und zu einem feinen Pesto pürieren. Das Pesto ist im Kühlschrank mehrere Tage haltbar.

Wasser der Kartoffeln abschütten und die Kartoffeln stampfen, mit Rapsöl, saurer Sahne, Milch und Muskatnuss verfeinern und die Stielmusstiele unter den Kartoffelstampf heben. Mit Salz abschmecken.

Kasseler mit Kartoffelstampf und einem Klecks Pesto servieren.

Björn Freitag am 21. November 2025