

# Kartoffel-Nocken mit Marillen-Röster und Topfen-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffelnocken:**

250 g mehligk. Kartoffeln	250 g säuerlicher Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Ei	1 EL Butter	50 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Vanilleessenz	1 TL Rum	50 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	1 Prise Salz	

**Für den Marillentröster:**

250 g Marillen	1 säuerlicher Apfel	50 ml Weißwein
1 EL Rum	$\frac{1}{2}$ TL Vanilleessenz	50 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt		

**Für die Topfen-Creme:**

125 g Speisetopfen, 20% Fett	125 g Naturjoghurt	30 g Puderzucker
1 Zitrone		

**Für die Garnitur:**

Minzblätter	essbare Blüten
-------------	----------------

**Für die Kartoffelnocken:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wasser in einen kleinen Topf zum Kochen bringen. 150 g Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und ins kochende Wasser geben.

Einige Minuten kochen.

Restliche Kartoffeln sowie Äpfel schälen. Äpfel vom Kerngehäuse befreien. Kartoffeln und Äpfel grob reiben. Zitronensaft auspressen und über die Kartoffel-Apfel-Mischung geben, kurz durchmischen. Die kochenden Kartoffeln abseihen, kurz auskühlen lassen und zur Masse dazu pressen. Das Ei mit 40 g Zucker, Vanilleessenz, Rum und Salz vermischen und in die Kartoffel-Apfel-Masse geben. Anschließend das Mehl untermischen und kneten bis eine weiche Teigmasse entsteht.

Die Butter bei mittlerer Hitze in einer großen, ofenfesten Pfanne schmelzen. Aus der Teigmasse mit Hilfe eines Esslöffels Nocken formen und in die Pfanne geben. Von jeder Seite hellbraun anbraten.

Die restlichen 10 g Zucker mit Zimt mischen und über die Nocken geben.

Die Pfanne mit den Nocken in den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen bis sie leicht knusprig werden.

**Für den Marillentröster:**

Marillen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Marillen, Apfel, Weißwein, Rum, Vanilleessenz, Zucker und Zimt in eine Auflaufform geben und alles gut vermengen.

Offen im heißen Ofen 20-25 Minuten rösten. Sollte danach noch zu viel Flüssigkeit vorhanden sein, etwas abschöpfen oder noch länger einkochen lassen.

**Für die Topfen-Creme:**

Topfen, Joghurt und Puderzucker in eine Schüssel geben und alles glatt rühren. Zitrone heiß abspülen und etwas Zitronenabrieb abreiben. Unter die Creme rühren. Creme bis zum Anrichten kalt stellen.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Minze und essbaren Blüten garnieren.

Simon Skerlan am 23. August 2022