

Kartoffel-Puffer mit Tomaten-Salat und dreierlei Dip

Für zwei Personen

Für die Kartoffelpuffer:

250 g festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	1 Ei
200 g Butterschmalz	1 EL Mehl	1 Muskatnuss

Salz, Pfeffer

Für den Tomatensalat:

2 Strauchtomaten	2 schwarze Tomaten	1 Bund Rucolasalat
1 mittelgroße Zwiebel	250 g Fetakäse	

Für das Dressing:

1 Zitrone	2 Chilischoten	2 EL Öl
1 EL weißer Balsamico	Zucker, Oregano	Salz, Pfeffer

Für die Dips:

1 kleine Banane	1 süßer Apfel	100 g saure Sahne
2 EL flüssiger Honig	1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Zucker

Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelpuffer die Zwiebeln abziehen und reiben. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls reiben. Vor der weiteren Verarbeitung das Kartoffelwasser abgießen. Die Zwiebeln, das Mehl und das Ei zu den Kartoffeln geben und alles miteinander vermengen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig portionsweise hineingeben und flachdrücken. Die Kartoffelpuffer goldbraun backen. Für den ersten Dip die saure Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den zweiten Dip einen Esslöffel Honig mit dem Senf vermischen. Für den dritten Dip, den Apfel schälen, halbieren und entkernen. Den Apfel und die Banane fein reiben und vermengen. Mit etwas Zucker abschmecken. Für den Tomatensalat die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Den Fetakäse in Würfel schneiden. Die Zutaten vermengen. Für das Dressing die Zitrone auspressen. Die Chilischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Den Essig, das Öl und die Chilis verrühren und mit dem Zucker, dem Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Salat geben. Die Kartoffelpuffer mit dem Tomatensalat auf Tellern anrichten und mit den Dips servieren.

Siegfried Scheer am 27. Januar 2015