

# Fondant-Kartoffel, Kartoffel-Rose, Kartoffel-Puffer

## Für zwei Personen

### Für die Fondant-Kartoffel:

1 mehlig. Kartoffel	2 EL Hühnerfond	1 EL Holundersaft
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Kartoffel-Rose:

2 große mehlig kochende Kartoffeln	3 EL getrock. Steinpilze	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Kartoffelstroh:

1 mehlig. Kartoffel	3 EL Kartoffelstärke	1 Zitrone
2 TL edelsüßes Paprikapulver	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Kartoffelrösti:

1 mehlig. Kartoffel	1 Schalotte	5 EL Mehl
1 Ei	3 EL Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Für den Kartoffelschaum:

200 g kl. mehlig. Kartoffeln	150 ml Hafermilch	150 g Butter
5 ml geröst. Haselnussöl	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Muskatnuss, Salz

**Für die Fondant-Kartoffel:** Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffel schälen, in Scheiben der gewünschten dicke schneiden und diese dann mit einer Runden Form ausstechen. Die entstandenen Kreise in neutralem Öl anbraten, bis sie eine goldbraune Kruste bilden. Von der anderen Seite wiederholen. Kartoffel salzen und pfeffern, in eine kleine Backform geben, Fond und Holundersaft in die Form geben und das Ganze in den Backofen geben.

**Für die Kartoffel-Rose:** Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Scheiben in einer Schüssel mit dem Öl vermengen, Salz und Pfeffer nach Geschmack begeben. Die getrockneten Steinpilze im Mörser fein zerstoßen und zu der Mischung geben. Alles gut mixen.

Die Kartoffelscheiben überlappend nebeneinanderlegen, einrollen und die Rose in einer Backform zu den Fondant-Kartoffeln in den Ofen geben.

**Für den Kartoffelstroh:** Kartoffel schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Stifte schneiden. Stifte salzen, pfeffern und in Kartoffelstärke wälzen. Bei 180 Grad für 2 Minuten in die Fritteuse geben. Herausnehmen und in einer Schüssel mit dem Paprikapulver wälzen. Schale der Zitrone darüber reiben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Kartoffelrösti:** Kartoffel schälen, über eine Vierkant-Reibe in kleine Streichen reiben. Schalotte abziehen, fein hacken und zur Kartoffel geben. Ei verquirlen und mit dem Mehl, Pfeffer und Salz eine Masse bilden. Muskatnussabrieb hinzugeben. Kleine Taler formen und diese in einer Pfanne mit der Butter goldbraun backen.

**Für den Kartoffelschaum:** Kartoffeln schälen und in kochendes Salzwasser geben.

Wenn sie durch sind, durch eine Kartoffelpresse in einen Topf mit Milch und Butter pressen, mit 35 ml Kochwasser und dem Haselnussöl kurz aufkochen, bis eine dünne Milchshake-Konsistenz vorhanden ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Masse in eine Espumaf flasche geben, schließen, Patronen eindrehen und mindestens 16-Mal schütteln.

Kartoffelschaum auf einen Löffel oder in eine Schale spritzen und mit dünn geschnittenem Schnittlauch-Röllchen garnieren.

Hannah Bechhofer am 23. November 2021