

Kartoffel-Puffer mit Speck, Apfelmus, Mutzen, Punsch

Für zwei Personen

Für die Puffer:

4 große festk. Kartoffeln	50 g Speckwürfel	2 EL Mehl
2 Eier	Muskatnuss	4 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Apfelmus:

3 Äpfel (Elstar)	1 Zitrone	4 EL Weißwein
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	3 EL Zucker

Für die Mutzen:

200 g Quark, 40 %	200 g Mehl	3 Eier
4 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ EL Backpulve
2 EL Puderzucker	1 TL Zimt	2 Stiele frische Minze
700 g Butterschmalz		

Für den Punsch:

10 g Zartbitterschokolade	3 EL brauner Zucker	3 Gewürznelken
50 g Marzipanrohmasse	1 Orange	1 Zitrone
250 ml Orangensaft	200 ml Rotwein	50 ml Rum
250 ml Schwarztee	1 Vanilleschote	1 Zimtstange

Für die Puffer: Kartoffeln schälen und mit einer Reibe fein reiben. Danach in einem Geschirrtuch das Wasser aus den Kartoffeln auspressen. Die ausgedrückte Kartoffelmasse mit Mehl, den Eiern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Speckwürfel in die Masse geben. Den Kartoffelpufferteig in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Apfelmus: Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in 2 cm große Stücke schneiden. 1 großes Stück Zitronenschale dünn abschälen. Saft auspressen und mit den Äpfeln mischen. 5 EL Wasser, Weißwein, das Mark der Vanilleschote, Zitronenschale, Zimtstange, Zucker und Äpfel in einem Topf aufkochen und die Äpfel zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten weich dünsten. Zitronenschale und Zimt entfernen. Äpfel mit dem Pürierstab fein pürieren.

Für die Mutzen: Quark, Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig darübersieben und unterheben. Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig esslöffelgroße Nocken abstechen und darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Puderzucker und Zimt vermengen. Minze abbrausen, trockenwedeln und einzelne Blättchen zum Garnieren abzupfen.

Für den Punsch: Von der Orange und der Zitrone ca. 1 EL Zesten abreißen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Orange ebenso halbieren und von den Hälften je zwei Scheiben zum Garnieren abschneiden. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotwein, Schwarztee, Zitronen- und Orangensaft aufgießen. Zimtstange, Gewürznelken, Orangen- und Zitronenzesten zugeben und bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und ebenso zugeben. Schokolade grob hacken und Marzipan in kleine Stücke reißen. Beides zugeben und darin schmelzen lassen. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren. Kartoffelpuffer mit Speck und Apfelmus & Mutzen & Weihnachtspunsch mit Marzipan und Rum anrichten und servieren.

Sascha Weidig am 07. Dezember 2017