

Kartoffel-Bratling, Kartoffel-Sellerie-Püree, Bacon

Für zwei Personen

Für den Kartoffelbratling:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Karotte	1 Frühlingszwiebel
50 g Gruyère	1 Ei	Butterschmalz
40 g Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	150 g Sellerieknolle	2 EL Frischkäse
25 g Butter	100 ml Milch	Muskatnuss
1 Prise Salz		

Für den Bacon:

10 Scheiben Bacon	4 EL Ahornsirup
-------------------	-----------------

Für die Birne:

2 Birnen	Butter
----------	--------

Für die Garnitur:

Ahornsirup

Für den Kartoffelbratling:

Die Kartoffeln und Karotte fein hobeln, abtropfen lassen und leicht ansalzen. Frühlingszwiebel putzen und fein hacken. Käse reiben.

Kartoffel, Karotte und Schalotte abschmecken.

Ei, Käse, Frühlingszwiebel und Mehl mit den geriebenen Kartoffeln und Karotte vermengen.

Aus der Masse Bratlinge formen, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in Butterschmalz ausbacken.

Bratlinge wenden und die zweite Seite braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

Kartoffeln und Sellerie schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen.

Wasser abgießen, Kartoffeln und Sellerie pürieren. Frischkäse, Butter und Milch unterrühren.

Mit Muskat und Salz abreiben.

Für den Bacon:

Bacon ohne Öl in einer Pfanne knusprig braten.

Für die Birne:

Birne waschen, entkernen und in Streifen schneiden. In Butter braten, bis sie eine schöne Farbe annehmen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Ahornsirup beträufeln.

Sascha Kunfermann am 22. August 2024