

# Süße Kartoffel-Klößchen mit Macadamianuss-Schmelze

**Für vier Portionen**

**Für die Kartoffelklößchen:**

500 g mehligte Kartoffeln	100 g grobes Meersalz	45 g Speisestärke
10 g Puderzucker	1 Eigelb (Größe M)	1 Ltr. Wasser
200 g Zucker		

**Für die Macadamianuss-Schmelze:**

100 g Macadamianüsse	30 g Zucker	20 ml Pernod
75 g Butter	25 g Semmelbrösel	

**Für die Kumquats:**

200 g Kumquats	50 g Zucker	200 ml Weißwein
1 EL angerührte Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

**Für das Anrichten:**

Puderzucker	50 g geschlagene Sahne	2 EL Eierlikör
-------------	------------------------	----------------

Die Kartoffeln waschen und gründlich trockentupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Kartoffeln darauf legen. Im Backofen nun bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für circa eine Stunde. garen. Die fertig gegarten Kartoffeln quer halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Nun den Kartoffelschnee mit Stärke, Puderzucker und dem Eigelb vermengen und mit wenig Salz würzen. Danach aus der Kartoffelmasse circa zwölf kleine gleichgroße Kugeln formen. Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und die Klößchen darin für circa drei bis vier Minuten kochen lassen, danach weitere vier bis fünf Minuten mit reduzierter Hitze ziehen lassen. Die Nüsse ohne Fett im Backofen bei 180 Grad vier bis fünf Minuten auf Sicht rösten. Danach leicht auskühlen lassen und fein zermahlen. Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Brösel sowie den Zucker und die Nüsse zugeben. Anschließend die Knödel darin wälzen. Die Kumquats in kochendem Wasser ein bis zwei Minuten blanchieren und danach in eiskaltem Wasser herunter kühlen. So lösen sich die Bitterstoffe aus der Schale. Anschließend die Früchte vierteln, dabei mögliche Kerne aussparen. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Die Kumquats zugeben, darin aufkochen und für zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Danach mit wenig angerührter Stärke binden. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Kumquats mit Zimt und Vanillemark verfeinern. Das Kumquatsragout mittig auf die Teller platzieren und jeweils drei kleine Knödel darauf setzen. Die Sahne zusammen mit dem Eierlikör vermengen und über die Knödel geben. Mit Reichlich Schmelze und etwas Puderzucker vollenden.

Johann Lafer am 01. Februar 2014