

Nackete Maadle mit Apfel-Sorbet und Vanille-Soße

Für vier Portionen

1 Bio-Zitrone	1 Eiweiß	1 Prise Salz
50 g Puderzucker	400 g grünes Apfelpüree	1 Vanilleschote
500 ml Milch	2 Eigelbe	2 EL Zucker
1 EL Speisestärke	1 kg gekochte Kartoffeln	2-3 EL Mehl
1 Prise Salz	200 g Butterschmalz	3 EL Zucker mit
1 TL Zimtpulver gemischt	100 ml Sahne	

Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Den Zitronensaft auspressen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den Puderzucker nach und nach unterschlagen. Den Eischnee, Zitronensaft und -schale unter das Apfelpüree heben. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und zusammen mit der Milch zum Kochen bringen.

Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Eine Kelle heiße Milch in die angerührten Eigelbe geben und verrühren. Diese Mischung in die restliche kochende Milchemischung geben und unter Rühren erneut zum Kochen bringen. Etwa eine Minute köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse mit Salz würzen. Nach und nach das Mehl einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt und sich flache Puffer formen lassen.

Den Kartoffelteig zu gleichmäßigen Puffern formen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz nacheinander goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Vanillesauce heben.

Die Nackete Maadle mit Zimt-Zucker bestreuen und mit dem Apfelsorbet und der Vanillesauce servieren.

Horst Lichter am 01. Oktober 2016