

# Kartoffel-Krapfen mit eingemachten 'Tomaten-Kirschen'

**Für 4 Personen**

**Für die 'Tomatenkirschen':**

12 reife Kirschtomaten	1 EL Olivenöl	50 g Zucker
4 EL Safranessig	2 EL Estragonessig	1 Bio-Orange
2 TL Ingwersaft	1 EL Tomatenketchup	1 EL Tomatenmark
1 EL Sweet Chili Sauce	Salz, Pfeffer	1 Prise Gewürznelke, gemahlen
1 Prise Piment, gemahlen	1 Prise Cayennepfeffer	

**Für die Kartoffelkrapfen:**

500 g Kartoffeln, mehlig	1 TL Kümmel	1 Stängel Basilikum
40 g getr. Tomaten	4 Eier	20 g Hefe
200 ml Milch	60 g Mehl	2 TL Backpulver
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	500 g Frittierfett

Für die Tomatenkirschen die Kirschtomaten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten bis die Haut aufplatzt. Auf Küchenkrepp geben und die Haut am Strunk aufdrehen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit den Essigen ablöschen und Essig auskochen lassen. Die Orange abwaschen, abtrocknen, zur Hälfte fein abreiben und anschließend auspressen. Den Orangensaft, Abrieb der Orange, Ingwersaft, Ketchup, Tomatenmark und Chilisauce zugeben und leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Piment, Nelke und Cayennepfeffer würzen und den Topf vom Herd ziehen. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und mit den Tomaten in den Sud geben und 4 Stunden marinieren lassen.

Die Kartoffeln mit der Schale in einem Topf mit etwas Kümmel kochen.

Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und sehr fein schneiden. Getrocknete Tomaten sehr fein hacken.

Gekochte Kartoffeln abschütten und pellen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken. Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Hefe in der Milch auflösen. Mehl, Backpulver, Eigelbe, Hefemilch, Basilikum und getrocknete Tomatenstücke zu den Kartoffeln geben, alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zuletzt das Eiweiß unterheben. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Frittierfett erhitzen. Mit einem Esslöffel aus dem Kartoffelteig kleine Stücke abstechen und diese im heißen Frittierfett goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit den Tomatenkirschen anrichten.

Jörg Sackmann am 12. Mai 2015