

Kartoffel-Pastinaken-Puffer mit Blitz-Apfelmus

Für 4 Personen

Für das Apfelmus:

1/4 l Weißwein oder Apfelsaft 5 Boskop-Äpfel 4 EL Zucker
1 Zimtstange

Für die Puffer:

600 g festk. Kartoffeln	250 g Pastinaken	1 kleine Zwiebel
3 EL Kartoffelstärke	2 Eier	Salz
1 Prise Muskat	5 EL Butterschmalz	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	100 g saure Sahne	Pfeffer

Für das Apfelmus Wein oder Apfelsaft in einen Topf geben.

Die Äpfel waschen und ungeschält inklusive Kerngehäuse in grobe Würfel oder Spalten schneiden. Zucker und die Zimtstange mit den Äpfeln in den Topf geben. Alles aufkochen und zugedeckt 15 Minuten dünsten.

Sobald die Äpfel weich sind, durch ein Passiergerät passieren.

Die Kartoffeln schälen und auf der feinen Reibe reiben. Die Kartoffelmasse gut ausdrücken. Die Pastinaken ebenfalls schälen und fein reiben. Die Zwiebel schälen und fein reiben, dann alles in eine Schüssel geben.

Stärke und Eier mit in die Schüssel geben und alles gut vermischen. Die Masse mit Salz und einer Prise Muskat würzen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Jeweils etwas Kartoffel-Pastinaken- Masse hineingeben und nach und nach zu goldbraunen Puffer ausbacken. Die gebackenen Puffer auf einem Küchentrepp kurz abtropfen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backofen warm halten, bis alle Puffer gebacken sind.

Die Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kräuter mit saurer Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelpuffer auf Tellern anrichten, einen Klecks Kräuter-Sahne obenauf geben und mit dem Apfelmus servieren.

Vincent Klink am 07. Dezember 2017