Kürbis-Kartoffel-Puffer mit Apfelmus

Für 4 Personen

Für das Apfelmus:

1 Bio-Zitrone	750 g säuerl. Äpfel	1 EL brauner Zucker
1 Msp. Vanillemark		

Für die Puffer:

500 g Hokkaido-Kürbis	500 g Kartoffeln, mehligk.	1 Zwiebel
Salz	100 g Gouda	2 Eier
2 EL Mehl	Pfeffer	Muskatnuss
10 EL neutrales Pflanzenöl		

Für das Apfelmus Zitrone heiß waschen, trockenreiben und ein Stück Schale spiralförmig, z. B. mit einem Sparschäler, abschälen. Zitrone halbieren, den Saft auspressen.
Äpfel halbieren, schälen und entkernen. Apfelhälften grob würfeln.
Äpfel, Zitronensaft, -schale, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben. Etwa 100 ml Wasser angießen.
Zugedeckt bei mittlerer Hitze aufkochen und köcheln lassen, bis die Stücke zu zerfallen beginnen.
Apfelmischung nach Belieben durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Apfelmus gegebenenfalls mit weiterem Zucker nach Geschmack süßen. Auskühlen lassen.
Für die Puffer Kürbis putzen, waschen (schälen ist beim Hokkaido nicht notwendig; nur ggf. beschädigte Schale grob entfernen) und auf einer stabilen Küchenreibe oder mit der Küchenmaschine grob raspeln.
Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls grob raspeln.
Zwiebel abziehen und fein reiben.
Kartoffel-, Kürbisraspel und Zwiebel in eine Schüssel geben und mit etwas Salz durchmischen.
Käse fein reiben.
Eier, Mehl und Käse zu den Gemüseraspeln geben. Mischung nach Belieben mit 1 Prise Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles gründlich durchmischen. Sollte die Mischung zu flüssig sein, noch etwas Mehl untermischen und kurz quellen lassen.
In zwei großen beschichteten Pfannen jeweils etwas Öl erhitzen.
Aus der Masse im heißen Öl bei mittlerer Hitze nach und nach etwa 1 cm dicke Puffer braten. Eventuell mit dem Pfannenwender etwas in die Pfanne drücken.
Puffer auf beiden Seiten knusprig braun braten, dabei erst wenden, sobald sich auf der Unterseite eine schöne Kruste gebildet hat. Fertige Puffer währenddessen nach Belieben im heißen Backofen (ca. 80 Grad) warmhalten.
Kartoffelpuffer anrichten, das Apfelmus dazu servieren.

Sören Anders am 20. Oktober 2023