

Frittierte Kartoffel-Bällchen mit Möhren-Püree

Für 4 Portionen

Kartoffelteig:

0,5 kg festk. Kartoffeln Salz, Pfeffer Muskatnuss

1 (Kl. M) Eigelb 70-90 g Mehl

Kartoffelbällchen:

60 g Ziegenfrischkäse 50 g Mehl 2 (Kl. M) Eier

100 g Semmelbrösel 1 l Frittieröl 1 Herz vom Römersalat

Möhrenpüree:

500 g Möhren 4 EL Olivenöl Salz, Zucker

2 EL Butter

Kartoffelteig:

Kartoffeln waschen, trocknen und rundherum mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 1 Stunde garen. Kartoffeln kurz abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eigelb und Mehl dazugeben und schnell mit einem Kochlöffel vermischen, bis alle Zutaten gut verbunden sind.

Kartoffelbällchen:

Den Ziegenfrischkäse unter den Kartoffelteig mischen. Daraus 8 Bällchen formen. Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils in eine flache Schale geben. Eier mit einer Gabel verquirlen.

Kartoffelbällchen nacheinander erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Bröseln wälzen. Frittieröl (z.B. Maiskeim- oder Sonnenblumenöl) in einem Topf erhitzen. Die Teigbällchen hineingeben und bei mittlerer Hitze circa 10 Minuten goldgelb frittieren.

Achtung:

Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst werden die Bällchen außen zu dunkel, bevor sie innen gar sind.

In der Zwischenzeit das Römersalatherz putzen und in einzelne Blätter zerteilen. Die Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Römersalat, Möhrenpüree und Mojo verde servieren.

Möhrenpüree:

Möhren schälen und in 1 Zentimeter große Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Möhren darin andünsten, mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Mit 100 ml Wasser ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15-20 Minuten weich garen. Möhren mit dem Schneidstab fein pürieren, Butter dazugeben und mitpürieren.

Tim Mälzer am 30. Juni 2019