

Kartoffel-Sandwich

Für 2 Personen

650 g Kartoffeln	4 Eier	50 g Butter
100g Crème-fraîche	Salz	1 Prise Muskat
50 g Speck	1 Zwiebel	1/2 Bund frischer Majoran
50 ml Sahne	1 TL Butterschmalz	Pfeffer

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Eier trennen. Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben und auf der heißen Herdplatte kurz ausdampfen lassen. 3/4 der Kartoffeln noch warm durch die Presse drücken, Butter, Crème-fraîche und Eigelb zugeben mit Salz und Muskat abschmecken. Eiweiße steif schlagen und unter den Kartoffelteig ziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech die Kartoffelmasse ca. 1,5 cm hoch aufstreichen und im Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Majoran fein hacken, die Sahne erwärmen. In einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz Zwiebeln und Speck anschwitzen. Restliche Kartoffeln ebenfalls durch die Presse drücken und mit der Zwiebel-Speckmischung, gehacktem Majoran und der erwärmten Sahne mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelkuchen aus dem Ofen nehmen in zwei gleichgroße Teile schneiden, einen mit der Kartoffelmasse bestreichen und den Anderen darauf klappen, festdrücken und in Vierecke schneiden. Dazu passt sehr gut frischer Blattsalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. September