



GEBACKENE KARTOFFELFLOCKEN AUF GRILLGEMÜSE MIT ZIEGENKÄSESCHAUM

Rezept für 4 Personen

Kartoffelflocken

Zutaten

950 Gramm mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelb
20 Gramm lauwarme Butter
Salz
Muskatnuss gerieben

70 Gramm Wasser
70 Gramm Butter
100 Gramm Mehl
10 Gramm Speisestärke

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Anschließend gut ausdampfen lassen. Danach durch eine Spätzlepresse drücken. Die Masse beiseitestellen.

Die Speisestärke in das Mehl mischen. Das Wasser und die Butter zusammen einmal aufkochen und anschließend die Mehlmischung einrühren. Solange im Topf rühren bis sich ein weißer Film am Topfboden gebildet hat. Den so entstandenen Brandteig in eine Schüssel geben. Nacheinander die Eigelbe unterrühren. Danach die Kartoffelmasse und die lauwarme Butter hinzufügen und vermengen. Den Teig mit Salz und Muskat abschmecken.

Anschließend in die gewünschte Form, wie z.B. Stäbe bringen und in 170° heißem Frittierfett goldbraun ausbacken.



Ziegenkäseschaum

220 Gramm Ziegenkäse
400 ml Schlagsahne 30%
100 ml Weißwein
1 Stück Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Weißwein in einem Topf aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Dann in den Topf mit dem reduzierten Weißwein geben. Den Ziegenkäse hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren bis der Ziegenkäse sich aufgelöst hat. Anschließend die Sahne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grillgemüse

½ Zucchini
1 Rote Paprika
1 Gelbe Paprika
8 Stangen grüner Spargel

Zubereitung

Das Gemüse abwaschen und alles in gleichgroße Stücke schneiden. In einer Grill-Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Dekoration

Frische Granatapfelkerne
Macadamianuss gehobelt

Anrichten

Das gegrillte Gemüse in einem Teller anrichten. Die frittierten Kartoffelflocken darauf anrichten. Die Ziegenkäsesauce mit einem Zauberstab aufschäumen und dann auf dem Teller verteilen. Als Dekoration frische Granatapfelkerne und Macadamianuss drüberstreuen. Mit Kresse garnieren.