

Kartoffel-Lauch-Puffer mit Apfel-Birnenkompott

Für 4 Portionen

Zutaten

Für das Kompott:

2 Äpfel (z. B. Cox Orange oder
Granny Smith)
2 Birnen
250 ml Birnensaft ungesüßt
1 TL Zimt
Kardamom
1 Vanilleschote, alternativ: 1 TL
Vanillezucker
1 EL Speisestärke
1 EL Honig
1 Limette, bio

Für die Puffer:

450 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
200 g Lauch
1 rote Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
2 Eier (L)
2-3 EL Speisestärke
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
50 g Rapsöl

Zubereitung:

Für das Kompott die Äpfel und Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Beides in Würfel schneiden. Birnensaft, Zimt, Kardamom und Vanillemark aufkochen. Die Würfel zugeben bei mittlerer Hitze ca. 10 min. kompottartig einkochen lassen.

Limette heiß waschen, trocknen und Schale abreiben und anschließend auspressen.

Das Kompott mit Limettenabrieb, -saft und Honig abschmecken. Speisestärke in Wasser lösen und das Kompott damit leicht andicken. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Für die Puffer, Kartoffel schälen und mit einem Spiralschneider in feine Streifen schneiden.

(Auch mit einer Raspel möglich). Den Lauch waschen und ebenfalls mit dem Spiralschneider in feine Streifen schneiden. (Mit dem Messer in feine Streifen schneiden ist auch möglich). Kartoffel und Lauch dann zusammen in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und in kleine feine Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Schnittlauch in die Schüssel zugeben. Eier und Speisestärke zufügen und alles gründlich miteinander vermengen.

Dabei kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Backofen auf 100 °C (Ober/Unterhitze) vorheizen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und aus der Kartoffel-Lauchmasse kleine Puffer formen. Diese in dem heißen Öl goldbraun ausbacken. Im Ofen warmhalten und die restlichen Puffer backen.

Die warmen Kartoffel-Lauch-Puffer mit dem Birnen-Apfel-Kompott servieren.

Guten Appetit!