

Christian Henze
Knuspriger Kartoffelpuffer mit Eiersalat,
Honigbacon und Cashewkernen

Donnerstag, 18. Februar 2021

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Feine Küche

Zutaten:

Für den Eiersalat:

5	frische Bio-Eier
1 Zweig	Rosmarin
100 g	geräucherter Bauchspeck, in dünnen Scheiben
40 g	Cashewkerne
1 EL	Honig
1	Eigelb
2 TL	Senf
150 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	Naturjoghurt
2 EL	Obstessig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für die Kartoffelpuffer:

600 g	Kartoffeln, fest kochend
2 EL	Weizenmehl (Type 405)
1	Ei
etwas	Salz
4 EL	Butterschmalz

Zubereitung:

1. Für den Eiersalat die Eier 7-8 Minuten hart kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken.
2. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.
3. Die Speckscheiben halbieren und in einer beschichteten Pfanne wenige Minuten von beiden Seiten knusprig braten.
4. Die Cashewkerne zum Speck geben und kurz mitrösten. Dann Honig darüber träufeln, Rosmarin dazugeben und kurz karamellisieren.
5. Eigelb und die Hälfte vom Senf in einem hohen schmalen Rührbecher verquirlen. Sonnenblumenöl zunächst tröpfchenweise, dann im dünnen Strahl nach und nach untermixen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht.
6. Die Mayonnaise, den Joghurt, Essig und restlichen Senf glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die gekochten Eier schälen, grob hacken und unter die Mayo-Joghurt-Creme heben.
8. Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.



9. Für die Puffer die Kartoffeln waschen, schälen, fein reiben und mit den Händen gut ausdrücken (oder in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken). Mehl über die geriebenen Kartoffeln stäuben und vermengen, das Ei und etwas Salz unterrühren.
10. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, je 1 gehäufte EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben, leicht flach drücken und von beiden Seiten knusprig ausbacken.
11. Die gebackenen Puffer auf das vorbereitete Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen warmhalten, bis alle Puffer fertig ausgebacken sind, dabei vor dem Backen jeweils etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen.
12. Die Kartoffelpuffer auf Teller verteilen. Eiersalat mit Speck und Cashewkernen bestreuen und dazu servieren.

Pro Portion: 990 kcal / 4140 kJ

32 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 88 g Fett