

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 13.03.2019**

**Kartoffelpuffer mit Gemüsesalat,  
Kresse Dip und Birnen-Apfelkompott**

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

**Für den Gemüsesalat**

- 2 Karotten
- 1 Fenchelknolle
- 3 Stangen Staudensellerie
- 50 g Zuckerschoten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Spitzpaprika, rot
- 1 Bund Wildkräuter  
(z. B. Brunnenkresse, Löwenzahn)
- 50 g Sprossen, z. B. Rote Bete, Rettich
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Senf, körnig
- 2 EL Passionsfruchtessig  
(oder anderer Fruchtessig; z. B. Apfelessig)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Honig
- 4 EL Sonnenblumenöl

**Für das Birnen-Apfelkompott**

- 2 Äpfel, säuerlich; z. B. Boskop, Elstar
- 2 Birnen, z. B. Williams Christ
- 1 Zitrone
- 1 TL Honig
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange

**Für den Dip**

- 150 g Creme fraiche
- 150 g Sauerrahm
- 2 EL Meerrettich (frisch gerieben oder aus dem Glas)
- 1 Beet Kresse
- Salz
- Pfeffer

**Für die Kartoffelpuffer**

- 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Zwiebel
- 2 Eier (Größe M)
- 2 El Haferflocken
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 300 ml Sonnenblumenöl

**Zubereitung:**

1. **Für den Salat** Karotten, Fenchel, Sellerie, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln und Paprika putzen, bzw. schälen und abbrausen.
2. Karotten, Fenchel, Staudensellerie, Paprika und Frühlingszwiebeln fein hobeln bzw. klein schneiden.
3. Zuckerschoten in feine Streifen schneiden.





4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zuckerschoten darin ca. 2 Minuten andünsten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Wildkräuter und Sprossen abbrausen und abtropfen lassen.
6. Die Wildkräuter zerzupfen oder fein schneiden.
7. Für das Dressing Zitrone abbrausen, trockenreiben, ca. 1 TL Schale abreiben und Beiseite stellen.
8. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
9. Zitronensaft, Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Honig und Öl verrühren.
10. Die vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen. Das Dressing unterrühren und alles bis zum Servieren marinieren.
11. **Für das Kompott** Äpfel und Birnen abbrausen, nach Belieben schälen, halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden.
12. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
13. Äpfel, Birnen, Honig, Sternanis und Zimt in einen Topf geben und ca. 8 Minuten weichkochen.
14. Gewürze entfernen. Äpfel und Birnen grob zerstampfen oder pürieren. Kompott abkühlen lassen.
15. **Für den Dip** Crème fraîche, Sauerrahm, Zitronenschale (vom Salat), Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren.
16. Kresse vom Beet schneiden, ebenfalls unterrühren und abschmecken.
17. **Für die Puffer** Kartoffeln schälen, abbrausen und mittelfein reiben. Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben.
18. Kartoffel- und Zwiebelmasse mit Eiern und Haferflocken verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
19. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen.
20. Aus der Kartoffelmasse etwa handtellergroße Taler formen. In der Pfanne von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten.
21. Puffer herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen bei 80 Grad warm stellen.
22. Wildkräuter unter den Salat mischen, abschmecken.
23. Puffer mit Kompott oder Salat und Dip servieren.