

**Kochen**

**Petra Bühler**

**Mittwoch, den 29.12.2021**

**Knusper-Kartoffeln mit Birnen-Preiselbeer-Chutney**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kartoffeln**

800 g Kartoffeln, z.B. La Ratte  
 etwas Salz  
 etwas Kümmelsamen  
 150 g Münsterkäse  
 5 Stiele Thymian  
 2 EL Weizenmehl, Type 405  
 1 Ei (Größe M)  
 5 EL Panko, alternativ Semmelbrösel  
 1 l Frittieröl

**Für das Chutney**

2 Zwiebeln, rot  
 1 Birne, z. B. Williams oder Gute Luise  
 1 EL Olivenöl  
 1 EL Zucker, braun  
 1 TL Senfkörner  
 3 EL Portwein, rot  
 3 EL Balsamessig  
 200 ml Rotwein, alternativ Traubensaft, rot  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 1 TL Speisestärke  
 3 EL Preiselbeeren, TK oder Glas

**Für den Salat**

200 g Feldsalat  
 4 Blätter Radicchio  
 2 Blätter Friséesalat  
 3 EL Kartoffelfruchtfleisch (von den Knusperkartoffeln)  
 150 ml Gemüsebrühe  
 2 EL Weißweinessig  
 1 TL Senf  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Zucker

**Außerdem**

2 Einmachgläser (à ca. 200 ml Inhalt)

**Zubereitung**

1. **Am Vortag** die Kartoffeln abbrausen und in wenig Wasser mit Salz und etwas Kümmel ca. 20 Minuten kochen. Abgießen und über Nacht kalt stellen.
2. **Für das Chutney** die Zwiebeln abziehen. Die Birne abbrausen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Birne darin kurz andünsten. Mit Zucker bestreuen und alles kurz karamellisieren lassen. Senfkörner, Portwein, Balsamico und Rotwein hinzugeben, aufkochen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



3. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren. Zum Schluss zum Chutney geben, noch mal kurz aufkochen lassen und die Preiselbeeren unterrühren. Chutney in die vorbereiteten Gläser füllen und abkühlen lassen.
4. **In der Zwischenzeit die vorgegarten Kartoffeln** längs halbieren und mit einem kleinen Löffel aushöhlen, sodass rundherum ein kleiner Rand bleibt. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch beiseitestellen. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.
5. **Für den Salat** die Salate putzen, waschen und trocken schütteln. Radicchio und Frisée in Streifen schneiden. Mit Feldsalat vermischen. Für das Dressing 3 EL Kartoffelfruchtfleisch mit Gemüsebrühe, Essig und Senf pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
6. **Für die Kartoffeln** den Käse rundherum mit einem Messerrücken leicht abschaben. Käse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils eine Scheibe in die Hälfte der Kartoffelhälften geben.
7. In einem Mörser 1 TL Kümmel zerdrücken. Thymianblättchen abzupfen und hacken. Mit Kümmel auf den Käse streuen. Die gefüllten Hälften mit den ungefüllten Kartoffelhälften zusammensetzen. Das Mehl in eine Schale geben. Das Ei in einer weiteren Schale verquirlen. Panko auf einen Teller geben.
8. Das Frittieröl in einem weiten Topf auf ca. 170 °C erhitzen. Inzwischen Kartoffeln zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Panko wenden. Anschließend im heißen Öl ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
9. Die Kartoffeln mit Chutney anrichten. Salat mit Dressing mischen und zu den Kartoffeln servieren.