

HAUPTGANG

KARTOFFELTÄTSCHLI MIT
QUITTENMUS

★★★★★ (45)

CA. 1 H
FÜR 4 PERSONNEN

ZUTATEN

Kartoffeltätschli

- 1 kleiner Lauch
- 1 Rüebli
- 700 g mehligkochende Kartoffeln
- 3 Eier
- 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
- Salz
- 3 EL Maizena
- 1 TL Backpulver gluten- und laktosefrei
- 100 g rezenten Bergkäse
- 2 EL HOLL-Rapsöl

Quittenmus

- 800 g Quitten
- ½ Zitrone
- ½ Vanilleschote
- 1 Chilischote
- 80 g Zucker
- 2.5 dl Wasser

Zum servieren

- 1 Pack Micro Greens

ZUBEREITUNG

- 1 Lauch vierteln und fein schneiden. Rüebli schälen und an Gemüseraffel reiben. Kartoffeln schälen und fein reiben. Die entstandene Flüssigkeit abgiessen.
- 2 Die Eier trennen, Eigelb mit Gewürzen, Maizena, Backpulver und geriebenem Käse vermischen. Die Gemüse-Kartoffelmasse untermischen.
- 3 Das Rapsöl in einer grossen, beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse mit einem Esslöffel Häufchen in die Pfanne setzen, etwas flach streichen und in eine runde Form drücken. Bei mittlerer Hitze ca. 4 bis 5 Minuten anbraten, sorgsam wenden und nochmals 4 bis 5 Minuten braten.
- 4 Quittenmus. Quitten waschen, mit einem Lappen den Haarpelz abreiben, Stiele und Blütenansätze entfernen. Die Früchte in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen. Quitten mit 2.5 dl Wasser in eine Pfanne geben. Zitrone heiss waschen, abtrocknen und die Schale der halben Zitrone abreiben und begeben. Vanilleschote längs halbieren, Samen mit Messer auskratzen und begeben. Chili halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden und fein würfeln. Chili mit Zucker zu den Quitten geben und 40 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln, bis die Quitten beginnen zu zerfallen. Quitten mit Sud pürieren.
- 5 Zum Anrichten Kartoffeltätschli anrichten und mit Micro Greens ausgarnieren, Quittenmus separat servieren.

TIPP

Micro Greens kann auch mit Kresse ersetzt werden.