

Macair-Kartoffeln

Zutaten

Für 4 Portionen

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 2 Eigelb, (Kl. M)
- 20 g Butter, (weich)
- Muskat
- 80 g durchwachsener Speck
- 1 Schalotte
- 3 Stiele Petersilie
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer
- 3 El Butterschmalz

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und grob in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Abgießen, auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad (Gas 1, Umluft 100 Grad) 10 Minuten ausdämpfen lassen.
- Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die Eigelbe zügig unterrühren. Butter, 1 Prise Salz und Muskat zugeben und gut verrühren.
- Speck und Schalotte in feine Würfel schneiden. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein hacken.
- Speckwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Butter und Schalotten dazugeben, Schalotten unter Rühren weich garen. Petersilie in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Speckmischung zur Kartoffelmasse geben und sorgfältig verrühren.
- Kartoffelmasse auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 24–25 cm langen Rolle formen. Rolle in 12 Scheiben schneiden, Scheiben mit den Händen zu gleichmäßigen Talern formen.
- Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffeltaler portionsweise darin goldbraun braten.



Macair-Kartoffeln

Zutaten

Für 4 Portionen

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 2 Eigelb, (Kl. M)
- 20 g Butter, (weich)
- Muskat
- 80 g durchwachsener Speck
- 1 Schalotte
- 3 Stiele Petersilie
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer
- 3 El Butterschmalz

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und grob in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Abgießen, auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad (Gas 1, Umluft 100 Grad) 10 Minuten ausdämpfen lassen.
- Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die Eigelbe zügig unterrühren. Butter, 1 Prise Salz und Muskat zugeben und gut verrühren.
- Speck und Schalotte in feine Würfel schneiden. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein hacken.
- Speckwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Butter und Schalotten dazugeben, Schalotten unter Rühren weich garen. Petersilie in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Speckmischung zur Kartoffelmasse geben und sorgfältig verrühren.
- Kartoffelmasse auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 24–25 cm langen Rolle formen. Rolle in 12 Scheiben schneiden, Scheiben mit den Händen zu gleichmäßigen Talern formen.
- Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffeltaler portionsweise darin goldbraun braten.

