

Malte kocht

Erlebnis Kochen

Süße Kartoffelklößchen mit Macadamianuss-Schmelze und Kumquats-Ragout

Zutaten für vier Portionen

Für die süßen Klößchen

500 g große mehlig kochende
Kartoffeln
100 g grobes Meersalz
45 g Speisestärke
10 g Puderzucker
1 Eigelb
1 Ltr. Wasser
200 g Zucker

Für die Macadamianuss- Schmelze:

100 g Macadamianüsse
30 g Zucker
20 ml Pernod
75 g Butter
25 g Semmelbrösel

Für die Kumquats:

200 g Kumquats

50 g Zucker
200 ml Weißwein
1 EL angerührte Speisestärke
1/2 TL Zimtpulver
1/2 Vanilleschote (Vanille de
Tahiti)
Zum Anrichten:
wenig Puderzucker
50 g geschlagene Sahne
2 EL Haselnusslikör

So bereiten wir die Kartoffelklöße und das Kumquats-Ragout zu

1. Die Kartoffeln waschen und gründlich trockentupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Kartoffeln darauflegen. Im Backofen nun bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für circa eine Stunde garen. Die fertig gegarten Kartoffeln quer halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse.
2. Nun die Kartoffelmasse mit Stärke, Puderzucker und dem Eigelb vermengen und mit wenig Salz würzen. Danach aus der Kartoffelmasse circa zwölf kleine gleichgroße Kugeln formen. Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und die Klößchen darin für circa drei bis vier Minuten kochen lassen, danach weitere vier bis fünf Minuten mit reduzierter Hitze ziehen lassen.
3. Die Nüsse ohne Fett im Backofen bei 180 Grad vier bis fünf Minuten auf Sicht rösten. Danach leicht auskühlen lassen und fein zermahlen.
Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Brösel sowie den Zucker, die Nüsse und den Pernod zugeben. Anschließend die Knödel darin wälzen.
4. Die Kumquats in kochendem Wasser ein bis zwei Minuten blanchieren und danach in eiskaltem Wasser herunter kühlen. So lösen sich die Bitterstoffe aus der Schale. Anschließend die Früchte vierteln, dabei mögliche Kerne aussparen.
5. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Die Kumquats zugeben, darin aufkochen und für zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Danach mit wenig angerührter Stärke binden. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Kumquats mit Zimt und Vanillemark verfeinern.

Das Kumquatsragout mittig auf die Teller platzieren und jeweils drei kleine Knödel daraufsetzen. Die Sahne zusammen mit dem Haselnusslikör vermengen und über die Knödel geben. Mit reichlich Schmelze und etwas Puderzucker vollenden.