

**Kochen**

**Mira Maurer**

**Dienstag, den 29.12.2020**

**Gefüllte Kartoffelbällchen mit Maronen und Apfel**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Bällchen**

800 g Kartoffeln, mehligkochend  
 etwas Salz  
 130 g Butter  
 etwas Muskatnuss  
 etwas Cayennepfeffer  
 4 Eigelb (Größe M)  
 1 Eiweiß (Größe M)  
 50 g Mehl  
 50 g Speisestärke  
 100 g Semmelbrösel

**Für die Füllung**

1 Zwiebel, rot  
 100 g Speck, durchwachsen  
 200 g Maronen (vorgegart, vakuumiert)  
 1 Apfel (z. B. Boskop)  
 etwas Salz  
 0,5 Bund Petersilie  
 2 EL Crème Fraîche

**Für den Feldsalat**

300 g Feldsalat  
 1 Granatapfel  
 4 EL Balsamessig, hell  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 1 TL Honig  
 1 TL Senf, grobkörnig  
 4 EL Olivenöl  
 1 Beet Shiso Kresse

**Zubereitung**

1. Kartoffeln abbrausen und in gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten weich kochen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen. Kartoffelschalen abziehen. Kartoffeln abkühlen lassen (Kartoffeln können auch vom Vortag sein).
3. **Für die Füllung** Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.
4. Butter erhitzen. Speck und Zwiebeln darin goldgelb braten.
5. Inzwischen die Maronen fein hacken. Apfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln.
6. Beides zur Speck-Zwiebelmischung geben und ca. 2-3 Minuten mitgaren. Mit Salz würzen und die Masse etwas abkühlen lassen.
7. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Mit der Crème Fraîche unter die Zwiebel-Apfel-Mischung geben.
8. In einer Pfanne 30 g Butter zerlassen. Kartoffeln fein reiben, mit Muskatnuss, Salz und Cayennepfeffer würzen.
9. Eigelbe, Eiweiß, flüssige Butter, Mehl und Stärke zu den Kartoffeln geben und verkneten. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen mit Hilfe einer Teigkarte die Rolle einteilen.
10. Kartoffelmasse etwas in der Hand etwas flach drücken die Füllung hineingeben und zu

Bällchen formen.

11. In leicht gesalzenem Wasser ca 15 Minuten köcheln lassen bis die Bällchen an die Oberfläche steigen Bällchen herausnehmen und abtropfen lassen.
12. Die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel zugeben und etwas bräunen. Mit Salz würzen. Kartoffelbällchen portionsweise darin schwenken.
13. Salat verlesen, abrausen, trockenschütteln. Granatapfel halbieren, die Kerne herauslösen.
14. **Für das Dressing** Essig, Salz, Pfeffer, Honig, Senf und Öl verrühren. Mit den Salatzutaten mischen.
15. Kartoffelbällchen mit Salat und Kresse garnieren und servieren