

Kartoffel-Pfannkuchen mit Karotten-Gemüse, Haselnüssen

Für 4 Personen:

200 g mehlig Kartoffeln	50 g Mehl	100 ml Milch
100 g Sahne	2 Eier	Salz
6 Karotten	140 g Butter	2 Schalotten
0,25 Stange Lauch	5 EL trockener Weißwein	100 g Sahne
100 ml Milch	5 EL Haselnussöl	

Außerdem:

ca. 12 Haselnusskerne

Für den Pfannkuchen die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Anschließend die gekochten Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Die gepellten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffeln locker mit dem Mehl vermengen. Milch, Sahne und Eier unterrühren und den Teig mit etwas Salz würzen.

Zugedeckt beiseite stellen.

Für das Gemüse die Karotten putzen und schälen. Dann mit dem Sparschäler die Karotten längs in breite Streifen schälen, sodass Karottennudeln entstehen.

In einer Pfanne etwa 1/3 der Butter erhitzen, die Karottenstreifen darin ca. 3 Minuten andünsten, mit Salz würzen und warm halten.

Für die Sauce die Schalotten schälen und in Ringe schneiden.

Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in Scheiben schneiden.

Die Hälfte der restlichen Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten.

Den Lauch dazugeben und mit Salz würzen.

Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

Die Sahne dazugießen und alles 5 Minuten sacht köcheln lassen.

Dann die Milch zum Lauch geben und aufkochen lassen.

Die Lauchsahne in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Lauchcreme nach Belieben durch ein feines Sieb streichen.

Das Haselnussöl mit dem Stabmixer in die heiße, aber nicht mehr kochende Lauchsahne mixen. Warm halten.

Für die Pfannkuchen in einer Pfanne etwas Butter erhitzen, etwa ein Viertel des Teigs hineingeben und durch Schwenken der Pfanne verteilen.

Den Teig auf der Unterseite goldbraun backen, wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun backen. Den Pfannkuchen auf einen Teller geben und warm halten.

Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise weitere Pfannkuchen backen.

Kartoffelpfannkuchen auf vorgewärmte Teller verteilen, die Karottennudeln darauf anrichten.

Den Haselnusschaum noch einmal mit dem Stabmixer aufmixen und über die Karotten träufeln.

Die Haselnüsse z. B. mit einem Trüffelhobel oder dem Sparschäler hauchfein darüberhobeln und alles servieren.

Andreas Schweiger am 01. Oktober 2020