

Kartoffel-Puffer, Eier-Salat, Honig-Bacon, Cashew-Kernen

Für 4 Personen

Für den Eiersalat:

5 frische Bio-Eier	1 Zweig Rosmarin	100 g geräuch. Bauchspeck
40 g Cashewkerne	1 EL Honig	1 Eigelb
2 TL Senf	150 ml Sonnenblumenöl	2 EL Naturjoghurt
2 EL Obstessig	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelpuffer:

600 g Kartoffeln, festk.	2 EL Weizenmehl (405)	1 Ei
Salz	4 EL Butterschmalz	

Für den Eiersalat die Eier 7-8 Minuten hart kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Die Speckscheiben halbieren und in einer beschichteten Pfanne wenige Minuten von beiden Seiten knusprig braten.

Die Cashewkerne zum Speck geben und kurz mitrösten. Dann Honig darüber träufeln, Rosmarin dazugeben und kurz karamellisieren.

Eigelb und die Hälfte vom Senf in einem hohen schmalen Rührbecher verquirlen.

Sonnenblumenöl zunächst tröpfchenweise, dann im dünnen Strahl nach und nach untermixen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht.

Die Mayonnaise, den Joghurt, Essig und restlichen Senf glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Eier schälen, grob hacken und unter die Mayo-Joghurt-Creme heben.

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die Puffer die Kartoffeln waschen, schälen, fein reiben und mit den Händen gut ausdrücken (oder in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken). Mehl über die geriebenen Kartoffeln stäuben und vermengen, das Ei und etwas Salz untermixen.

Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, je 1 gehäufte EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben, leicht flach drücken und von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Die gebackenen Puffer auf das vorbereitete Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen warmhalten, bis alle Puffer fertig ausgebacken sind, dabei vor dem Backen jeweils etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen.

Die Kartoffelpuffer auf Teller verteilen. Eiersalat mit Speck und Cashewkernen bestreuen und dazu servieren.

Christian Henze am 18. Februar 2021