

Kartoffel Weckewerkpralinen

Rezept für 4 Personen von Florian Volke vom „Gasthaus zum Goldenen Löwen“

Zutaten Pralinen:

250g gekochte Kartoffeln
1 Eigelb
10g Speisestärke
50g Weckewerk
frischer Majoran
Salz & Pfeffer.

Zubereitung Pralinen:

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und anschließend mit dem Eigelb und der Speisestärke zu einem Teig kneten. Den Teig mit fein geschnittenem Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Das Weckewerk in Würfel schneiden und aus der Kartoffelmasse mit den Weckewerk kleine Knödel formen. In 160°C heißem Fett goldgelb frittieren.

Zutaten Schmand Dip:

100g Schmand
Schnittlauch
Salz
Pfeffer & Zucker.

Zubereitung Schmand Dip:

Den Schmand mit fein geschnittenem Schnittlauch mit einem Schneebesen glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Zutaten Dressing:

50ml weißer Balsamicoessig
50ml Gemüse Brühe
10g Senf
10g Honig
100ml Traubenkernöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung Dressing:

Zum Anrichten frisch gezupften Salat mit etwas Dressing marinieren und mit den restlichen Zutaten anrichten. Zum Garnieren eignen sich gut Radieschenscheiben, blanchierte grüne Spargelspitzen und frische Kräuter.