

APFELKROKETTEN

Rezept von Marc Höver, Schuch's Restaurant, Frankfurt am Main

Zutaten: für 4 Personen

1 kg Kartoffeln (mehlig kochend), gewaschen und geschält

3 Eigelb

150 g Mehl (Typ 405)

100 g Kartoffelstärke

1 Apfel

Salz, Pfeffer und Muskat

Paniermehl

Zubereitung

Kartoffeln garen und ausgedämpft durchdrücken. Eigelbe, das Mehl und die Kartoffelstärke dazugeben. Den Apfel in Würfelchen schneiden und dünsten. Danach mit dem Teig verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zu Krokettensformen formen und paniert goldgelb ausfrittieren.