

Kochen

Martin Gehrlein

Montag, 15.08.2023

Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Lorbeer-Apfelkompott und Bacon

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Apfelkompott

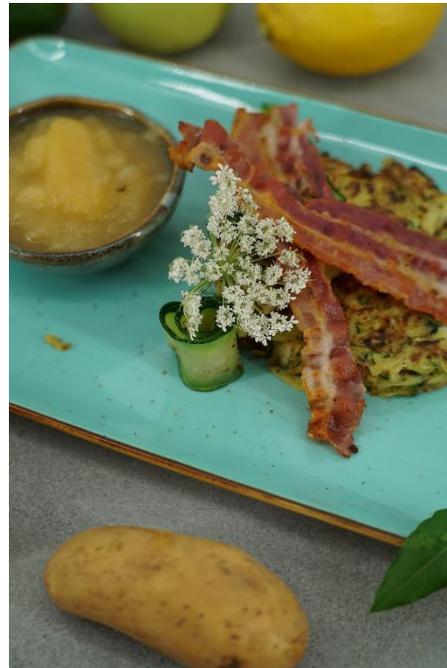
1 Biozitrone
2 Lorbeerblätter, frisch
4 Äpfel (säuerlich, ca. 500 g)
etwas Salz
75 g Zucker
100 ml Apfelsaft, ca.

Für die Zucchini-Kartoffel-Puffer:

1 Zwiebel
400 g Zucchini
800 g Kartoffeln
3 Eier (Größe M)
2 TL getrockneter Majoran
60-80 g Haferflocken
etwas Pfeffer
etwas Salz
6 EL Rapsöl

Außerdem

8 Scheiben Bacon, Frühstücksspeck



Zubereitung:

1. **Für das Kompott** die Zitrone heiß abbrausen, trocknen. Die Schale dünn abschälen. 5-6 EL Zitronensaft auspressen. Lorbeerblätter mit einer Küchenschere mehrfach einschneiden, das lässt das Aroma stärker werden.
 2. Äpfel abbrausen und vierteln. Viertel entkernen und grob würfeln. Sofort mit 4 EL Zitronensaft und etwas Salz mischen, damit sie sich nicht verfärben.
 3. Zucker bei mittlerer Hitze, ohne zu rühren, zu hellem Karamell schmelzen.
 4. Apfelsaft vorsichtig nach und nach zugeben (wenn die Äpfel sehr saftig sind, braucht es etwas weniger Saft. Achtung: Es spritzt). Äpfel, Zitronenschale und Lorbeer unterrühren. Äpfel zugedeckt etwa 10-15 Minuten weichkochen.
 5. Äpfel nach Belieben mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken, mit Zitronensaft abschmecken und beiseitestellen.
 6. Inzwischen **für die Puffer** Zwiebel abziehen. Zucchini und Kartoffeln abbrausen. Kartoffeln schälen.
 7. Zucchini grob raspeln. Mit etwas Salz mischen und beiseitestellen. Kartoffeln und Zwiebel ebenso raspeln.
 8. Kartoffeln und Zwiebel portionsweise in einem Mulltuch ausdrücken, Flüssigkeit dabei auffangen und die Kartoffelstärke absetzen lassen. Kartoffel-Zwiebel-Raspel in eine Schüssel geben.
 9. Zucchini ebenso portionsweise ausdrücken, Zucchini raspel zu den Kartoffeln geben und mit den Händen auflockern. Eier, Majoran und je etwas Pfeffer und Salz zugeben.
 10. Flüssigkeit vorsichtig von der abgesetzten Stärke gießen. Stärke und Haferflocken zu den Gemüseraspeln geben und sorgfältig mit den Händen mischen.
 11. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Je 2-3 EL Kartoffel-Zucchini-Mischung ins heiße Öl geben, jeweils zu Puffern formen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
 12. Gebratene Puffer warmhalten bis alle Puffer gebacken sind.
 13. **Zuletzt die Baconscheiben** in der Pfanne von beiden knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen.
 14. Puffer mit Apfelkompott und Bacon anrichten und servieren.
- Unser Tipp:** Zu den Puffern schmeckt frisch geraspelter Meerrettich ganz hervorragend. Wer die aufgefangene Stärke nicht verwenden möchte oder falls sich zu wenig Stärke absetzt. Evtl. noch 1-2 TL Kartoffelstärke unter die Masse mischen.