



Steirerschloss

SOS Kinderdorf

2023

Rezept

Kürbis-Kartoffelpuffer mit Kernölschaum und Speckchips

Zutaten:

100g Ofenkartoffel
100g Hokkaido Kürbis
3Stk Eier
40g Mehl
10g Apfel Balsam Essig
10g Kürbiskernöl
10g Kürbiskerne
30g Bauchspeck
40ml Milch
20g Kürbiskerne
Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Kürbis grob reiben.

Den Speck im Ofen oder in der Pfanne knusprig braten und einen Teil in die Kartoffel Kürbis Masse geben.

Die Masse mit Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit einem Ei und den Kürbiskernen vermengen.

In einer Pfanne mit Butter beidseitig anbraten, am besten in einem Ring damit die Puffer schön rund sind.

Danach für 5 min bei 180 Grad in den Ofen schieben.

In der Zwischenzeit die Eier in Essigwasser pochieren.

Beim Anrichten den Puffer auf ein Teller geben und das Ei in der Mitte des Kartoffelpuffers platzieren. Den

Vogerlsalat mit Essig und Kernöl marinieren und auf dem Puffer anrichten. Mit dem restlichen Speck und Kürbiskernen ausgarnieren. Die Milch mit ein bisschen Kürbiskernöl aufschäumen und den Schaum auf das Gericht geben.

Nach Wunsch kann man Sauerrahm oder Mayonnaise mit Zitrone abschmecken und begeben.

Guten Appetit!