



Kartoffelpuffer mit Birnen-Apfel-Mango-Mus

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg festkochende Kartoffeln
2 Eier
2 Äpfel
2 Birnen
1 kleine Mango
1 Chili-Schote
1 Zitrone
8 EL Ahorn-Sirup
1 EL brauner Zucker
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
100 ml Weißwein
12 Scheiben Schinken (Serrano, Parma, Schwarzwälder)
Salz
Pfeffer
Muskat
Butterschmalz

Zubereitung

Birnen, Mango und Äpfel schälen. In kleinere Stücke schneiden und mit dem Saft einer Zitrone mischen.

Die Früchte mit 4 EL Ahorn-Sirup erhitzen. Den Zucker dazugeben und alles ganz leicht karamelisieren lassen. Dann Chilischote, Zucker, Lorbeer und Nelken dazugeben und einmal aufkochen lassen. Dann mit dem Weißwein ablöschen und ca. 15-20 Minuten leicht köcheln lassen. Chilischote, Lorbeer und Nelken entfernen und mit dem Schneidestab fein pürieren.

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Anschliessend in einem Küchentuch auspressen.

Die Masse sollte sehr trocken sein. Salzen, pfeffern und mit Muskat abschmecken.

Die Eier dazugeben und alles gut durchmischen.

Dann nach gewünschter Grösse flache Puffer formen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelpuffer portionsweise von jeder Seite knusprig bei mittlerer Hitze ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Schinken ohne Fett in einer Pfanne leicht anbraten.

Den restlichen Ahorn-Sirup erwärmen und die Kartoffelpuffer damit beträufeln.

Alles zusammen anrichten und servieren.