

Apfelkompott mit Kartoffelpuffern

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten (für 4 Personen)

- 800g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 800g Äpfel
- Vogelbeerschnaps (oder Obstschnaps ihrer Wahl)
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Orangensaft
- ½ Tüte Vanillepuddingpulver
- ¼ Zimtstange
- ½ Zitrone



Zubereitung der Kartoffelpuffer

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und mit einer Reibe reiben. Das Wasser aus dem Kartoffel-Zwiebel-Rieb mit der Hand auspressen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In der Pfanne etwas Öl erhitzen. Den Kartoffelrieb mit einem Löffel portionieren, in die Pfanne geben und leicht andrücken. Die Kartoffelpuffer beidseitig braten, bis sie goldbraun sind. Etwas Küchenpapier auf einem Teller ausbreiten und die fertigen Puffer darauf ablegen und abtropfen lassen.

Zubereitung des Apfelkompotts

Die Äpfel schälen, entkernen und achteln. Etwa 100 ml Wasser in einen großen Topf geben, aufkochen lassen und etwas braunen Zucker hineingeben. Das Wasser kann so verkochen und der Zucker gleichmäßig karamellisiert. Die geachtelten Apfelstücke zu dem karamellisierten Zucker geben, sodass die Flüssigkeit der Äpfel das Karamell ablöscht. Die Äpfel dann mit ca. 300 ml Schnaps ablöschen und kurz flambieren. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit der Zimtstange zusammen in den Topf geben.

Die Schale einer Zitrone vorsichtig mit dem Messer lösen und zu den Äpfeln geben. Die Masse gut verrühren. 1 Tüte Vanillepuddingpulver mit etwas Orangensaft verrühren und ein paar Löffel von der Flüssigkeit in den Topf geben. Alles kurz aufkochen lassen. Zum Schluss den Saft einer ganzen Zitrone mit hineingeben und mit etwas Zimt und Schnaps abschmecken. Die Kartoffelpuffer mit dem Apfelkompott servieren.