

Kartoffel-Taler in Parmesan-Ei-Hülle, Speck-Stippe

Für 4 Personen

Für die Kartoffeltaler:

1 kg Kartoffeln, mehligk.	Salz	4 EL Olivenöl
Pfeffer	50 g Parmesan	4 Eier
75 g Mandeln, blanchiert und gemahlen		

Für die Speckstippe:

2 Zwiebeln	80 g geräucherter Speck	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	Pfeffer	1 EL Butter

Die Kartoffeln mit der Schale gut abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 20-30 Minuten weich kochen.

Anschließend die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und pellen.

Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die gepressten Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze kurz unter Wenden anbraten. Dann die Masse herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu 12 Talern formen.

Die Taler auf eine Platte oder einen großen Teller geben und abgedeckt erkalten lassen.

Für die Speckstippe Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Speckwürfel bei mittlerer Hitze kurz anbraten, die Zwiebeln zugeben und mitbraten, bis sie zu bräunen beginnen, dann die Pfanne vom Herd ziehen. Nach Belieben mit Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit für die Kartoffeltaler den Parmesan fein reiben.

Die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen, Parmesan untermischen und mit Pfeffer würzen.

Die gemahlene Mandeln in einen weiteren tiefen Teller geben.

Die Kartoffeltaler zunächst in den Mandeln wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen.

In einer beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kartoffeltaler darin von jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten.

Die Speckstippe nochmals kurz erhitzen, Butter hinzufügen und die Petersilie untermischen.

Kartoffeltaler und Speckstippe auf Tellern anrichten. Dazu passt Feldsalat.

Sören Anders am 29. Januar 2024