

Kartoffelmasse/Krustelmasse - Duchesse-Masse

Zutaten für ca. 4 Portionen:

400 g gegarte Kartoffeln
1 Eigelb
10 g Butter
Salz, Muskat

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, kochen oder dämpfen und schälen.
2. Kartoffeln vierteln und im Backofen bei 120 ° C etwa 5 Minuten ausdampfen lassen.
3. Kartoffeln durchpressen und heiß mit den restlichen Zutaten vermischen.
4. Weiterverarbeitung zu:



Die Feuchtigkeit wird vermindert, somit wird beim späteren Frittieren der Kartoffelgerichte das Aufplatzen verhindert.

Krokette

Pommes croquettes



Rollen formen, in ca. 5 cm Stücke schneiden, mit Brösel panieren, nachrollen und bei ca. 170 ° C 2-3 Minuten frittieren.

Mandelbällchen

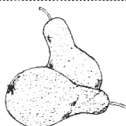
Pommes Berny



Kugeln formen, mit gehackten Mandeln panieren und frittieren.

Birnenkartoffeln

Pommes Williams



Birnen formen, mit Brösel panieren (Spaghettistück als Stiel) und frittieren.

Herzoginkartoffeln

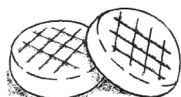
Pommes duchesse



Kartoffelmasse (Spritzbeutel höchstens zu einem 1/3 befüllen) aufdressieren und mit einer Eigelb/Sahne-Mischung „bepinseln“, im heißen Backofen bei 180 ° C (Ober-/Unterhitze) etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

Kartoffeltaler

Pommes Macaire



Kartoffelmasse (vermischt mit feinst geschnittener Petersilie, angeschwitzten Zwiebel-, Schinkenwürfelchen) zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und mit wenig Öl in einer Pfanne braten.