

Kartoffelmasse/Krustelmasse - Duchesse-Masse

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Eigelb / bei Herzoginkartoffeln 2 Eigelbe
 30 g Butter, kleine Flocken
 Salz, Muskat

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, kochen oder dämpfen, schälen.
2. Kartoffeln vierteln und im Backofen bei 120 ° C (Heißluft) etwa 5 Minuten ausdampfen lassen.
3. Kartoffeln zweimal durch eine Presse drücken 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, „2x“ mit Brösel panieren, nachrollen und bei ca. 170 ° C 2-3 Minuten frittieren.

Mandelbällchen

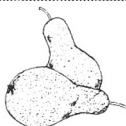
Pommes Berny



Kugeln formen, mit gehackten Mandeln panieren und frittieren.

Birnenkartoffeln

Pommes Williams



Birnen formen, „2x“ mit Brösel panieren (Spaghettistück als Stiel) und frittieren.

Herzoginkartoffeln

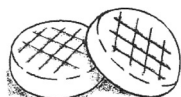
Pommes duchesse



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

Kartoffeltaler

Pommes Macaire



Kartoffelmasse (vermischt mit feinst geschnittener Petersilie und Zwiebelwürfelchen/beides angeschwitzt) zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und mit sehr wenig Öl in einer Pfanne braten.