

REZEPT-WETTBEWERB 2012: „RAN AN DIE KARTOFFELN“

10. Platz

Gundula Weber aus Wolfsburg

Kartoffel-Mandel-Bällchen mit Honigkaramell-Fenchel

tolle Kombination

Für 4 Portionen

Bällchen: 750 g mehligkochende Kartoffeln ♦ Salz ♦ 2 EL Butter ♦ 100 g geriebener Gouda ♦ 1 Ei ♦ Muskat ♦ schwarzer Pfeffer ♦ 60 g Mandelblättchen ♦ **Honig-Fenchel:** 1 kg Fenchel ♦ 250 ml Gemüsebrühe ♦ 2 EL Butter ♦ 2 EL flüssiger Honig
Außerdem: etwas Butter für die Form

1. Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser im geschlossenen Topf ca. 20 Minuten garen. Für den Fenchel Fenchel putzen, Grün abschneiden und beiseite legen. Knollen je nach Größe halbieren oder vierteln, Strunk herausschneiden und waschen. Nebeneinander in einen großen, breiten Topf legen, mit Salz bestreuen und mit Brühe übergießen. Aufkochen und ca. 20 Minuten im geschlossenen Topf dünsten.

2. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und noch heiß pellen. Mit Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Butter verrühren, etwas abkühlen lassen und Gouda und Ei zugeben. Masse kräftig mit 1 TL Salz, Muskat und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C)



vorheizen. Auflaufform einfetten. Mandelblättchen auf flachen Teller geben. Aus Teig ca. 5 cm große Bällchen formen, in Mandelblättchen wälzen, in Auflaufform setzen und ca. 15 Minuten goldgelb backen.

3. Weiter für den Fenchel Butter im Topf zerlassen, Honig zufügen und bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis Flüssigkeit karamellfarben ist. Fenchel in Sieb abtropfen lassen, Sud auffangen. Fenchel zum Karamell geben, mehrmals wenden, 200 ml Sud zugeben und bei hoher Hitze im offenen Topf etwas einkochen lassen. Kartoffel-Mandel-Bällchen mit Fenchel anrichten und mit Fenchelgrün bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 10 Minuten
Pro Portion: ca. 583 kcal, 2440 kJ, 20 g EW, 43 g KH, 37 g F, 3,5 BE

Dieses Rezept ergänzt den Beitrag „Tolle Knolle - tolle Gewinner!“ aus *köstlich vegetarisch* 5/12

Impressum

köstlich vegetarisch - Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin ♦ **Objektleitung:** Manfred Ott ♦ **Chefredaktion:** Meike Körner
Redaktion: Anna Plumbaum ♦ **Fotos:** Anna Plumbaum ♦ **Herausgeber:** go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch ♦ **Rechtliches:** Dieses Rezept und all seine Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung als Ganzes oder in Teilen – auch elektronisch – ist verboten und bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags.