Rezept

Mandel-Safran-Kartoffelklößchen mit Zitronenbutter

Ein Rezept von Mandel-Safran-Kartoffelklößchen mit Zitronenbutter, am 29.04.2024

Zutaten

750 g	mehligkochende Kartoffeln
60 g	Mandelblättchen
2	Eigelb
	Cayennepfeffer
100 g	Mehl
1	Bio-Zitrone
1	grüne Chilischote (nach Belieben)
	grüner Pfeffer aus der Mühle
	Salz
	¼ TL Safranfäden
	schwarzer Pfeffer
100 g	feiner Hartweizengrieß
	Butter für die Form
100 g	Butter
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser in etwa 20 Min. garen. Inzwischen die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Nach dem Abkühlen sehr fein hacken. Die Safranfäden im Mörser fein zerreiben und mit den Eigelben verrühren.

2. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Die Safran-Eigelb-Mischung dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Grieß, Mehl und Mandelblättchen nach und nach untermischen, bis der Teig locker ist und nicht mehr klebt. Den Teig in 4 Portionen teilen, jede Portion zur Rolle formen und diese in 4-6 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einem kleinen Kloß formen.

3. Den Ofen auf 80° vorheizen. Eine ofenfeste Form leicht ausbuttern. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Hitze reduzieren, bis das Wasser nur noch siedet. Die Klößchen portionsweise hineingeben und so lange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Im Ofen warm halten, bis alle Klößchen fertig sind.

4. Für die Zitronenbutter die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Den Saft in einem Topf aufkochen, die Butter in Stückchen mit dem Schneebesen unterschlagen, bis die Sauce sämig ist. Nach Belieben die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und sehr fein hacken. Die Zitronenschale und nach Wunsch die Chilischote untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die heißen Klößchen auf vorgewärmte Teller geben und mit der heißen Zitronenbutter beträufeln.