

**Frisch gekocht**  
**Montag, 18. Juli 2016**



**Rezept von Paul Ivic**

## **Erdäpfelpaunzen mit Brunnenkresse**

**40 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

Für den Erdäpfelteig:

500 g Kartoffeln (gekocht und gepresst), 300-400 g doppelgriffiges Mehl, 80 g Butter, 2 Eier, 1 Eidotter, 2 TL Kurkuma, Salz, Pfeffer, Muskatnuss; Butterschmalz zum Frittieren.

Für die Sauce:

1 Schalotte, 50 g Shiitake-Pilze, 500 ml Gemüsefond, 250 ml weißer Portwein, 125 g Brunnenkresse, etwas kalte Butter, Olivenöl.

Außerdem:

50 g Macadamia-Nüsse, 1-2 EL Butter, 2 Bund Radieschen, 1 roter Spitzpaprika, 50 g Shiitake-Pilze, 125 g Brunnenkresse, 20 g essbare Blüten, z.B. Veilchen, 20 g Fourme d'Ambert (französischer Blauschimmelkäse)

### **Zubereitung**

Für den Erdäpfelteig alle angeführten Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu Rollen formen und daumenbreite Paunzen abschneiden. Die Paunzen in heißem Butterschmalz frittieren. Für die Sauce die grob geschnittene Schalotte mit den geschnittenen Pilzen in etwas Olivenöl anschwitzen, mit Portwein ablöschen und einkochen. Mit Gemüsefond aufgießen und die Brunnenkresse beigegeben.

Mixen und durch ein Sieb gießen, mit kalter Butter montieren.

Die Macadamia-Nüsse in Butter leicht bräunen. Die geputzten geviertelten Radieschen, die in Streifen geschnittenen Paprika und Pilze zugeben. Die frittierten Paunzen und die Brunnenkresse hinzufügen, mit der Sauce aufgießen und dies ein wenig reduzieren. Abschmecken und mit dem Blauschimmelkäse und den Blüten verfeinern.