

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



## Erdapfelpuffer mit geschmorten Kalbsackerln

**Koch: Dominik Leodolter**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Erdapfelpuffer

- 1,5 kg Erdäpfel (mehlig)
- 20 g Salz
- ½ TL geriebene Muskatnuss
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- 45 g Mehl (glatt)
- 20 g Knoblauch-Pesto (10 g neutrales Pflanzenöl mit 10 g Knoblauch mixen)
- Öl zum Ausbacken

Für die geschmorten Kalbsackerln  
(8,5 Stunden Sous Vide gegart)

- 1 Sous Vide Garer
- 1 großer Vakuumbbeutel
- 1 kg Kalbsackerln
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 100 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 400 ml Kalbsjus

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- 4 EL Sauerrahm
- frischer Schnittlauch
- 4 Cocktailtomaten

### Zubereitung

1. Für die geschmorten Kalbsbackerl das Fleisch salzen pfeffern und in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend die Backerl mit der Butter und den geschälten Knoblauchzehen in einen Vakuumbutel geben und im Sous Vide Garer bei 82 Grad 8,5 Stunden garen.

2. Die Kalbsbackerl nach der Garzeit aus dem Sous Vide Garer nehmen, in dünne Tranchen schneiden und diese in einem Topf mit dem Kalbsjus glasieren.

3. Für die Erdapfelpuffer zuerst die rohen Erdäpfel schälen und anschließend mit einer Vierkanteibe grob hobeln und in einem Küchentuch gut ausdrücken, um die Erdäpfel von der Flüssigkeit zu befreien.

4. Danach die Gewürze (Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, Majoran), das Knoblauch-Pesto und das Mehl zufügen und alles gut durch miteinander vermengen. Die Masse zu runden Talern verarbeiten und in einer beschichteten Pfanne in heißem Fett ausbacken.

5. Zum Schluss die knusprigen Erdapfelpuffer mit zwei Scheiben von den Kalbsbackerln und etwas Kalbsjus anrichten und mit Sauerrahm, feingeschnittenem Schnittlauch und geviertelten Cocktailtomaten garnieren.

**Tipp:** Sollte kein Sous Vide Garer vorhanden sein, sind die Erdapfelpuffer auch als Hauptgericht nur mit einem Sauerrahm-Dip sehr empfehlenswert!