



Pommes Dauphine (Kartoffelküchlein)

Ein Rezept aus der klassischen französischen Küche: Küchlein aus Kartoffelpüree und Brandteig. Die weichen, flauschigen Küchlein mit einer leicht knusprigen Hülle werden nach dem traditionellen Rezept frittiert, doch sie können ebensogut im Ofen gebacken werden, sie sind so etwas leichter und bekömmlicher. Sie passen ausgezeichnet zu einem Gemüseragout, aber auch zu gebratenem Fleisch.

Zutaten

Brandteig:

0,5dl Milch
0,5dl Wasser
1 Prise Salz
40g Butter
60g Mehl
1 Ei
1 Eigelb

350g Kartoffeln mehligkochend (Desiree)
2El Milch
200g Brandteig
2g Salz
Pfeffer, Muskatnuss

Glasur:

1 Eigelb
2El Vollrahm

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale sehr weich kochen (ca. 45 Minuten). Noch heiss schälen, in

Stücke schneiden und durchs Passe-vite treiben. Wenn die Kartoffel heiss weiterverarbeitet werden, dampfen sie noch etwas aus, der Teig wird dann etwas geschmeidiger.

Brandteig:

Wasser und Milch aufkochen. Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Sobald die Butter geschmolzen ist, Mehl im Sturz zugeben und kräftig rühren bis ein kompakter Teig entstanden ist. Etwas auskühlen lassen. Salz, etwas Muskatnuss und Pfeffer, Ei und Eigelb zugeben und mit einem Rührwerk (oder kräftiger Handarbeit) gut vermischen bis der Teig schön glänzt.

Kartoffelpüree zugeben und nochmals vermischen. Die Masse in einen Spritzsack geben und auf einem eingebutterten Backblech Küchlein formen. Eigelb und etwas Rahm vermischen und damit die Küchlein einpinseln.

Im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.





Der Brandteig noch ohne Ei...



... mit eingemengten Ei ...



... und mit dem Kartoffelpüree vermischt





Ofenbereit, mit Eigelb und Rahm bepinselt