



## Polpette di San Biagio (Kartoffelkroketten) mit Knoblauchquark und Kohlrose

Das Rezept kennt man seit jeher im Cilento, einem Landstrich in Kampanien (Provinz Salerno). Traditionell kam es vor allem während der Faschingszeit auf den Tisch. Sie sind herkömmlichen Kartoffelkroketten nicht unähnlich, aber sie sind rund und dem Kartoffelteil wird nicht zu knapp geräffelter Käse zugeben: Parmesan, oder wem deftiger mag, Pecorino. Zudem wird der Kartoffelteil mit Kräutern gut gewürzt. Sie schmecken warm, zusammen mit Knoblauchquark, aber auch kalt ausgezeichnet.

Kohlrosen sind eine mildschmeckende Kohlart, sie sehen mit ihrem violetten Herz wunderschön aus. Leider verlieren sie die leuchtende Farbe beim Schmoren weitgehend, dafür sind die Blätter der jungen Pflanze sehr zart.

### Zutaten (2 Portionen)

300g Kartoffeln, festkochend (Ditta)  
50g Parmesan gerieben  
2 kleine Eier (à 45g)  
2El Paniermehl  
20g Butter  
1Tl italienische Kräuter getrocknet  
Salz und Pfeffer  
4dl Sonnenblumenöl

1 Kohlrose  
1dl Gemüsebouillon

### Knoblauchquark

3El Quark halbfett  
1-2 Knoblauchzehen  
1Tl Kräutersalz

## Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weich kochen. Damit die Kartoffel ausdampft, möglichst heiss schälen und sogleich durch die Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen.

Eier, Parmesan, Paniermehl, Butter in kleinen Stücken und die Kräuter zugeben. Alles gut verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte weich und kompakt werden und sich gut formen lassen. Allenfalls noch etwas Paniermehl zugeben. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Derzeit den Knoblauchquark zubereiten und die Kohlrose rüsten: Den dicken Strunkteil abschneiden und in die Blätter zerteilen. In wenig Bouillon ca. 10-15 Minuten dämpfen.

Kartoffelteig mit nassen Händen zu gut baumnussgrossen Kugeln formen.

Sonnenblumenöl in einem Pfännchen auf 175° erhitzen (Temperatur messen!). Polpette ca. 4-5 Minuten ausbacken bis sie schön braun sind. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.







