

Duchesse-Kartoffeln

Zutaten (für 6 Pers):

6 große Kartoffeln, gekocht, in Scheiben
2 Eigelb
80 g Butter
1 Prise Muskatnuss
1 Ei, geschlagen

Zubereitung:

Kartoffeln mit Eigelben, Butter und Muskat zu Brei verarbeiten. Das Püree durch ein Sieb in einen Spritzbeutel mit sternförmiger Düse passieren. Die Kartoffeln in Form mittelgroßer Sterne auf ein eingefettetes Blech spritzen. Mit geschlagenem Ei bestreichen und bei 180°C backen.

Honig-Zimt Creme

Zutaten:

3 Eigelb
3 EL Honig
1 TL Zimt
1 Orange
1 Päck. Gelatine
200 ml Sahne
3 Eiweiß

Zubereitung:

Eigelbe, Honig und Zimt in heißem Wasserbad hell-schaumig schlagen. Die Orange auspressen und die Gelatine im Saft nach Vorschrift quellen lassen, dann erwärmen und auflösen. Unter die Honig-Eiermasse geben und kalt stellen. Wenn die Masse halbfest ist, **getrennt** 200 ml Sahne und 3 Eiweiß steif schlagen und unter die Creme ziehen. Kalt stellen und mit Zimt bestreut servieren.