



Knusprige Kartoffelpfannkuchen mit Beerenkaltschale

Zutaten

Für die Kartoffelpfannkuchen

- 600 g gekochte Kartoffeln vorwiegend festkochend oder mehlig
- 2 Eier
- 80 g Kartoffelmehl
- Ein Schuss Milch nach Gefühl, für die richtige Konsistenz
- Salz und Pfeffer
- Etwas Fett oder Öl zum Ausbacken

Für die Beeren-Komponenten & den Melonenschnee

- Ca. 400-500 g gemischte frische Beeren z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren
- 2-3 EL Zucker zum Karamellisieren
- 1 Stück Wassermelone oder Honigmelone am Vortag in Würfeln tiefgefroren

Zubereitung

Die Beerenkaltschale & der Melonenschnee

Die Beeren gründlich waschen und verlesen.

Einen Teil der Beeren (etwa die Hälfte bis zwei Drittel) in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Die Beerenkaltschale bis zum Servieren im Kühlschrank eiskalt stellen.

In einer Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis er leicht bräunt. Die restlichen Beeren dazugeben und im flüssigen Zucker kurz karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Ein Stück einer Wassermelone tief frieren.



Die Kartoffelpfannkuchen

Die bereits gekochten Kartoffeln fein reiben.

Die geriebenen Kartoffeln zusammen mit den 2 Eiern, dem Kartoffelmehl und einer Prise Salz und Pfeffer in eine Rührschüssel geben.

Einen kleinen Schuss Milch hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät zu einer homogenen, dickflüssigen Masse verarbeiten. Wenn der Teig noch zu fest ist, löffelweise etwas mehr Milch dazugeben.

Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise hineingeben und die Kartoffelpfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken.

Anrichten

Die eiskalte Beerenkaltschale auf tiefe Teller oder in Schälchen verteilen.

Die warmen, frisch ausgebackenen Kartoffelpfannkuchen in die Mitte oder an den Rand setzen.

Die noch warmen, karamellisierten Beeren über die Kaltschale geben.

Zum krönenden Abschluss die tiefgefrorene Melone direkt mit einer feinen Reibe als „Schnee“ über die Kaltschale und den Pfannkuchen raspeln. Sofort servieren und genießen!