



Pommes Macaire

Kartoffelgaletten mit Speck

Beilage für 4 Personen

600 g Kartoffeln mehlig kochend

Salz

1 Schalotte

6 Scheiben Bauernspeck ca. 20 g

2 Zweige Petersilie

2 Eigelb

Muskat frisch gerieben

Maisstärke zum Rollen

Bratbutter zum Braten

► **Am Vortag:** Kartoffeln schälen. Ganz in Salzwasser weich kochen. Schalotte und Speck fein würfeln. Zusammen in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fettzugabe 3–4 Minuten dünsten. Petersilie fein schneiden.

Kartoffeln abgiessen. Restliche Flüssigkeit verdampfen lassen. Kartoffeln durch das Passevite treiben. Speck, Schalotte, Petersilie und Eigelb unter die warme Kartoffelmasse arbeiten. Mit Salz und Muskat würzen. Auf wenig Stärke zu einer Rolle von ca. 4 cm Ø formen. Auskühlen. Zugedeckt kühl stellen.

► **Vor dem Servieren:** Kartoffelrolle in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne in wenig Bratbutter beidseitig braten.

Zubereitungszeit

Am Vortag: ca. 15 Minuten

Am Zubereitungstag: ca. 5 Minuten

Pro Person ca. 6 g Eiweiss, 10 g Fett,
30 g Kohlenhydrate, 1000 kJ/230 kcal