

## Kartoffelstock mit pochiertem Ei und brauner Butter

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Marisa Ebi aus Füllinsdorf, BL)

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 Äpfel
- 3 EL Zucker
- 1 kg weichkochende Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
- Salz fürs Kochwasser
- 1.5 dl Milch
- 1 dl Rahm
- Butter
- Salz und Muskatnuss
- 4 Eier
- 2 EL Essig
- 120 g Butter (für beurre noisette)
- ein Stück Parmesan zum frisch Hobeln

### Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in Schnitze schneiden. Den Zucker mit 3 EL Wasser in eine Pfanne geben und langsam karamelisieren lassen. Die Apfelschnitze dazugeben und auf kleinem Feuer weichkochen. Kühl stellen.

Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen, salzen und die Kartoffeln zugeben und weichkochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln gut ausdampfen lassen. Die gekochten Kartoffeln durchs Passe-Vite (Kartoffelpresse) drehen. Die Milch zusammen mit dem Rahm erwärmen und unter kräftigem Rühren (Schwingbesen) langsam zu den pürierten Kartoffeln geben. Den Kartoffelstock mit Salz und Muskat würzen und allenfalls mit etwas Butter verfeinern. Warm stellen.

Die Butter (120 g) in einer Pfanne langsam auf kleinem Feuer braun werden lassen. Sobald die Butter schön haselnussbraun ist, in ein kühles Gefäss giessen, damit sie nicht weiter bräunt. Warm stellen.

In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen. 2 EL Essig und einen TL Salz begeben. Ei um Ei ins siedende Wasser geben. Ziehen lassen und dann mit der Schaumkelle herausheben und auf ein sauberes Küchentuch legen.

Anrichten: Etwas Kartoffelstock in der Mitte des vorgewärmten Tellers anrichten. Mit einem Löffel eine Vertiefung in den Kartoffelstock drücken. Das pochierte Ei in die Vertiefung geben. Die Apfelschnitze aussen auflegen. Ei und Kartoffelstock mit brauner Butter übergiessen und mit der Röstli-Raffel Parmesan darüber hobeln.