Frittierte Mandelkuglen/ Pommes Berny

**Zutaten: 4 Personen**

Kartoffeln, Typ C 500g

Salz 4g

Eigelb, pasteurisiert 25g

Trüffel 15g

Muskatnuss

Weissmehl 20g

Vollei, pasteurisiert 40g

Mandeln, gehobelt 40g

**Vorbereitung:**

Kartoffeln schälen und in gleichgrosse Würfel schneiden. Trüffel hacken und Mandeln leicht zerdrücken.

**Zubereitung:**

Kartoffeln garen (Drucksteamer/ Salzwasser). Kartoffel ausdampfen lassen und anschliessend pürieren. Kartoffeln mit Eigelb und Trüffel vermischen und die Kartoffelmasse abschmecken. Aus der Masse Kugeln mit einem ungefähren Durchmesser von 2-3cm formen und auskühlen lassen. Die Kugeln mehlen, im Ei wenden und mit den zerdrückten Mandeln panieren. Mandeln andrücken und bei 170°C frittieren.



Pürierte Kartoffeln abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und mit der Zugabe von Eigelb.



Die vermischte Kartoffelmasse zu Kugeln formen.



Die geformten Kugeln nun panieren. In Mehl, Ei und gehobelten Mandeln. Anschliessend frittieren und servieren.