

KARTOFFELSTOCK

4 PERSONEN

Kartoffelpresse

ZUTATEN

 KARTOFFELSTOCK MIT BEURRE NOISETTE

- 300 g Kartoffeln, festkochend, geschält, gewürfelt
- 1 dl Milch, heiss
- 0,5 dl Rahm
- 40 g Butter, gewürfelt
- Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

KARTOFFELSTOCK MIT BEURRE NOISETTE

Die Kartoffeln in wenig Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln trockendämpfen und heiss durch die Kartoffelpresse drücken. Zuerst die Milch, dann die Butter zu den Kartoffeln geben, zu einer locker-luftigen Masse verrühren und mit Salz abschmecken.

BEURRE NOISETTE

Die Butter unmittelbar vor dem Servieren aufschäumen.

Siehe Bild: Entenkeulen mit Kartoffelstock und Rotkraut mit Kumquats

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels