

Kürbis-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

300 g Kartoffeln	1 Hokkaido-Kürbis (300 g)	
100 g Butter	2 EL Milch	1 Zweig Estragon
1 Scheibe Ingwer	2 Pimentkörner	1 Muskatnuss
1 Lorbeerblatt	1 TL Curry	Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Kürbis schälen, von Kernen befreien und in Stücke schneiden. Lorbeerblatt abzupfen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und mit einem Mörser klein reiben.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln und Hokkaido in kaltem Wasser mit Pimentkörnern, Lorbeerblatt und Ingwer mit reichlich Salz zum Kochen bringen. Einige Kürbis-Stücke als Reserve zur Seite legen, sollte der Stampf zu fein sein. Den Rest mit Butter, Milch, Muskat und Curry abschmecken. Den Estragon mit einem Mörser klein reiben und unter die Masse rühren. Alles mit einem Kartoffel-Stampfer zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Annegret Eisenberg am 14. Oktober 2019