

Kartoffel- 'Shooter' mit Schinken-Grissini

Für zwei Personen

Für den Kartoffel-“Shooter“:

250 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Schalotten	40 g Butter
500 ml Geflügelfond	50 g Sahne	1 Muskatnuss
1 Zitrone	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Für die Schinken-Grissini:

6 Grissini	6 Scheiben Parmaschinken
------------	--------------------------

Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin andünsten. Die Kartoffeln dazugeben, kurz mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Fond angießen, kurz aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln mit dem Stabmixer pürieren, die Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Den Parmaschinken um die Grissini wickeln, den Kartoffel-“Shooter“ in Gläser verteilen und beides gemeinsam auf einem Teller anrichten und servieren.

Daniel Kaddatz am 02. Oktober 2015