

Kartoffel-Püree vom Sternekoch

1 kg Kartoffeln, vorw. festk. 150 ml Milch 150 g Butter
Muskatnuss Salz

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden (je nach Größe halbieren oder vierteln) in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die Kartoffeln langsam weich köcheln lassen.

Anschließend das Kochwasser abgießen und die Kartoffeln im Topf etwas ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit Milch und Butter gemeinsam in einem Topf erhitzen.

Die ausgedampften, aber noch heißen Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer möglichst fein und frei von Stücken zerstampfen.

Jetzt nach und nach langsam das heiße Milch-Butter-Gemisch mit einem Kochlöffel unter das Kartoffelpüree heben und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

TIPP:

Besonders herzhaft wird das Püree, wenn man die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd nussig braun werden lässt und getrennt von der heißen Milch nach und nach unter das Püree rührt.

Ein weiteres Highlight bekommt man, wenn man das Püree in kleine Auflaufformen füllt, Semmelbrösel mit etwas flüssiger Butter vermischt, diese Brösel schmelze auf dem Püree verteilt und das Ganze kurz im Backofen gratiniert.

Alexander Herrmann am 01. September 2023