

Lila Kartoffel-Stampf

Für zwei 2 Portionen

6 Lila Kartoffeln	500 g grobes, ungereinigtes Meersalz	100 g Pinienkerne
2 EL Butter	4 EL Schmand	4 Zweige Kerbel
Muskatnuss	Meersalz	Pfeffer

Das grobe Meersalz in eine Auflaufform füllen. Kartoffeln waschen, trockentupfen, auf das Salz setzen und im Backofen bei 160 Grad Umluft, je nach Größe der Kartoffeln, etwa eine Stunde garen. Den Schmand mit etwas Salz abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne auf dem Herd aufschäumen lassen, Pinienkerne zugeben, in der Butter schwenken, bis die Kerne hellbraun geröstet sind und vom Herd nehmen. Die gegarten Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, pellen und auf zwei Tellern verteilen. Anschließend mit einer Gabel grob zerdrücken, mit den Pinienkernen samt brauner Butter beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen, eine Prise Muskatnuss darüber reiben und mit kleinen Tupfen des Schmands sowie einigen gezupften Kerbelzweigen anrichten. Der Lila Kartoffelstampf passt perfekt als Beilage zu gebratenem Fisch (z.B. mit Zitronensauce).

Alexander Herrmann am 06. November 2014