

Brunnen-Kresse-Kartoffel-Püree

Für 4–6 Personen

800 g mehlig Kartoffeln Salz, Muskatnuss 1 Bund Brunnenkresse
150–200 ml Milch 1 El Butter 1 El geriebenen Meerrettich

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser 25 Minuten garen. Inzwischen Brunnenkresse verlesen und die Blätter abzupfen. Milch mit zwei Drittel der Brunnenkresse im Blitzhacker oder mit dem Schneidstab fein pürieren. Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Butter und Meerrettich unterrühren, mit Muskat und Salz würzen. Die Brunnenkresse-Milch nach und nach unterrühren. Das Püree mit den übrigen Brunnenkresse-Blättern bestreut zum Kabeljau servieren.

Tim Mälzer am 17. 04. 2010