

# Kartoffel-Velouté mit Kräuter-Öl, Räucher-Aal, Birnen

**Für zwei Personen**

**Für Velouté und Aal:**

300 g mehlig Kartoffeln

2 Schalotten

2 g frischer Meerrettich

$\frac{3}{4}$  Bund Schnittlauch

50 g Butter

50 ml Sahne

150 ml Gemüsefond

Weißwein

Wermut

Salz

Pfeffer

**Für das Kräuter-Öl:**

$\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie

$\frac{1}{2}$  Bund Dill

100 ml Olivenöl

**Für den geräucherten Aal:**

1 geräucherter Aal

**Für die karamellisierten Birnen:**

1 Birne

2 Flocken Butter Calvados

Puderzucker

**Für Velouté und Aal:**

Eine braune Butter herstellen.

Schalotten abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Gekochte Kartoffeln zu den Schalotten geben. Salzen und pfeffern. Gemüsefond, Sahne und Meerrettich zugeben. Mit Weißwein und Wermut abschmecken.

Das Ganze in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab glatt pürieren. Braune Butter zu der Kartoffel-Velouté geben und erneut mit dem Pürierstab pürieren, dann durch ein Sieb passieren.

Schnittlauch fein hacken und zu der Velouté geben.

**Für das Kräuter-Öl:**

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Blätter von den Stielen zupfen.

Olivenöl auf 70 Grad erhitzen und zusammen mit den Kräutern mixen.

Durch ein feines Sieb passieren.

**Für den geräucherten Aal:**

Zwei Tranchen aus dem Aal schneiden. Von der Haut lösen. Etwas von der braunen Butter über den Aal geben.

**Für die karamellisierten Birnen:**

Birne schälen. Mit einem Aushöhlöffel die Birne aushölen. 1 Flocke Butter hinzugeben. Mit Calvados ablöschen. Ganz zum Ende erneut 1 Flocke Butter hinzugeben. Erneut etwas Calvados dazugeben.

Alexander Kumptner am 13. Januar 2023