

Dreierlei Kartoffel-Püree mit Crema-di-Balsamico

Für 4 Personen

Safran-Püree:

5 Kartoffeln, fest	2 Kapseln Safran-Fäden	250 ml Sahne
2 EL Butter	Kümmel	Salz

Petersilienpüree:

5 Kartoffeln, fest	2 Bund Petersilie	4 EL Olivenöl
20 Pinienkerne	1 Zehe Knoblauch	Parmesankäse
Kümmel	Salz	

Tomatenpüree:

5 Kartoffeln, fest	4 Tomaten	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Tomatenmark	3 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte	Kümmel
Zucker	Salz	Pfeffer

Crema di Balsamico

Safran-Püree:

Die Kartoffeln schrubben und in wenig Salzwasser mit einem Hauch Kümmel garkochen. Dann pellen und fein stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne, Butter und Safran-Fäden hinzufügen und gut verrühren. Mit Salz abschmecken.

Petersilienpüree:

Die Kartoffeln schrubben und in wenig Salzwasser mit einem Hauch Kümmel garkochen. Dann pellen und fein stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Knoblauch schälen. Petersilie, Olivenöl, Pinienkerne und die Knoblauchzehe fein mixen und dieses Pesto kalt unter die Kartoffelmasse rühren. Frisch geriebenen Parmesankäse nach Belieben unterheben.

Tomatenpüree:

Die Kartoffeln schrubben und in wenig Salzwasser mit einem Hauch Kümmel garkochen. Dann pellen und fein stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Mit durchgepresster Knoblauchzehe, fein gehackter Schalotte, Tomatenmark, Rosmarin, Thymian, Olivenöl und etwas Salz, Pfeffer und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Grobe Kräuter entfernen das Tomatenpüree unter die Kartoffelmasse rühren. In Form von Kugeln anrichten. Mit etwas Crema di Balsamico beträufeln.

Sarah Wiener am 19. Juni 2009