

Kresse-Soße

Für 4 Personen

150 g Kartoffeln	600 ml Gemüsebrühe	0,5 Lorbeerblatt, klein
1 Chilischote	50 g Sahne	1 EL Butter, kalt
Bachkresseblätter	1 Msp. Ingwer	0,5 Zehe Knoblauch
Salz Chili, mild, gemahlen	Muskatnuss	

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel mit der Gemüsebrühe, dem Lorbeerblatt und einer Chilischote knapp unter dem Siedepunkt in etwa 30 Minuten weich ziehen lassen. Lorbeerblatt und Chili entfernen. Die Kartoffeln mit Brühe, Sahne und der Butter glatt mixen. Die Bachkresseblätter abzupfen, waschen und in das Sahnegemisch mixen. Knoblauch und Ingwer fein reiben, hinzufügen und mit Salz, einer Prise Chili und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 13. November 2009