

Kartoffel-Dill-Soße

Für vier Personen

0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Kartoffel, klein, ca. 80 g	250 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt, klein	0,5 Schote Chili	1 Scheibe Ingwer
1 Scheibe Knoblauch	50 ml Sahne	1 EL Butter, kalt
1 EL Butter, braun	1 – 2 TL Dillspitzen	Chilipulver, mild
Salz		

Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffel schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in der Gemüsebrühe mit dem Lorbeerblatt und einer Chilischote knapp unter dem Siedepunkt in 15 bis 20 Minuten weich ziehen lassen. Nach zehn Minuten Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Lorbeer, Chili, Knoblauch und Ingwer entfernen und die Kartoffeln mit der Brühe und Sahne pürieren. Die Butter und braune Butter hinein mixen und mit Salz, Chili und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss den Dill hinein rühren.

Alfons Schuhbeck am 27. April 2012