

Kartoffel-Püree

Für jedes Püree und 2 Personen

700 g rohe mehligk. Kartoffeln	80 g Butter	1 EL Senf
100 ml Milch	1 Msp. Salz, Pfeffer	0,5 Bund Petersilie
10 grüne Oliven	100 ml Olivenöl	1 Msp. Salz, Pfeffer
120 g Sauerrahm	1 EL Meerrettich	1 Msp. Salz, Pfeffer
1 Msp. Schnittlauch		

Mehlig kochende Kartoffeln schälen und kalt aufsetzen, ordentlich salzen und garkochen. Nach dem Abgießen noch mal bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen, dann verdampft das Wasser aus den Kartoffeln.

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.

Variante 1:

Die Kartoffeln mit Meerrettich aus dem Glas, Sauerrahm, Pfeffer und Salz vermischen. Auf Wunsch kann man das Püree noch mit Schnittlauch garnieren.

Variante 2:

Die Kartoffeln mit Butter vermischen und dann heiße Milch dazugeben, noch mal ordentlich verrühren. Zum Schluss noch Senf dazugeben und ebenfalls unterrühren. Am Ende noch salzen und pfeffern.

Variante 3:

Petersilie klein schneiden, grüne Oliven hacken und zu den heißen, durchgedrückten Kartoffeln geben. Salzen und pfeffern und dann ordentlich Olivenöl hinzufügen. Alles vermischen.

Steffen Henssler am 16. Oktober 2020