

Dreierlei Kartoffel-Püree

Für 2 Portionen:

Klassisch:

500 g mehligk. Kartoffeln	75 g kalte Butter	100 ml heiße Milch
Salz, Muskatnuss		

New style:

500 g mehligk. Kartoffeln	125 g Crème-fraîche	Gewürzsalz, Pfeffermix
---------------------------	---------------------	------------------------

Asia style:

500 g mehligk. Kartoffeln	3 EL Sesamöl	6 EL helles Sesamöl
0,5 rote Peperoni	2 Stiele Koriander	1 EL geröst. Sesam
100 ml Gemüsebrühe	Gewürzsalz	

Kartoffeln im Ofen garen:

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Den Boden einer ofenfesten Form gleichmäßig mit Salz bedecken.

Kartoffeln rundherum längs einschneiden, nebeneinander auf das Salz setzen und im heißen Ofen ca. 60 Minuten garen, bis sie weich sind.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Salz von der Schale entfernen, Kartoffeln aufklappen und das Innere mit einem Löffel aus der Schale lösen. Die heiße Kartoffelmasse durch eine Kartoffelpresse drücken oder durch ein feines Sieb streichen und direkt weiterverarbeiten. Kartoffeln schälen, je nach Größe in gleich große Stücke schneiden und in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser bedecken und kräftig salzen.

Aufkochen, dann bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich köcheln lassen.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und die heiße Kartoffelmasse durch eine Kartoffelpresse drücken oder durch ein feines Sieb streichen und direkt weiterverarbeiten.

Klassisch:

Heiße Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und die kalte Butter unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Heiße Milch nach und nach einarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und sofort servieren.

New style:

Heiße Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und Crème fraîche unterrühren. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und direkt servieren.

Asia style:

Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Peperoni waschen, trocknen und mit Kernen in feine Ringe schneiden. Geröstetes und helles Sesamöl in einem kleinen Topf erhitzen. Koriander und Peperoni zugeben und kurz darin anrösten. Sesam einrühren, Topf vom Herd ziehen und das Öl 12 Minuten ziehen lassen. Heiße Kartoffelmasse in eine Schüssel geben, das Würzöl unterrühren und nach und nach Brühe einarbeiten, bis das Püree cremig ist. Mit Gewürzsalz abschmecken.

Steffen Henssler am 08. Februar 2026