

Rezept

Chili-Kartoffelpüree mit Ei und Pfefferbutter

Ein Rezept von Chili-Kartoffelpüree mit Ei und Pfefferbutter, am 04.07.2026

Zutaten

800 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
2 rote Chilischoten	2 Schalotten
2 TL rosa Pfefferbeeren	Frühlingszwiebeln zum Anrichten
60 g Butter	200 ml Essig
¼ l Milch	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4 frische Bio-Eier, gut gekühlt	¼ TL Paprikapulver, edelsüß

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser in 20 Min. weich kochen. Inzwischen die Chilis längs halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, abspülen und sehr fein hacken. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein hacken. Die Pfefferbeeren im Mörser zerdrücken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, längs halbieren und in feine, lange Streifen schneiden.
2. 20 g Butter erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten, die Chilis 2 Min. mitdünsten, beiseite stellen. In einem Topf 2 l Wasser mit dem Essig zum Kochen bringen.
3. Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln mit dem Stampfer zu Püree verarbeiten, dabei nach und nach die heiße Milch hinzufügen. Die Chilimischung unterheben, das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.
4. Die Eier pochieren: Eier einzeln in eine Tasse schlagen und vorsichtig ins siedende Essig-Wasser gleiten lassen. Das dabei stockende Eiweiß mit zwei Löffeln über das Eigelb ziehen. Nach 2 Min. die Eier vorsichtig wenden und nochmals 2 Min. ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausheben, etwas abtropfen lassen und auf dem Püree anrichten.
5. 40 g Butter erhitzen, bis sie schäumt, Pfefferbeeren und Paprika dazugeben, mischen und sofort über die pochierten Eier gießen. Mit Frühlingszwiebelstreifen anrichten.