Rezept

Kartoffel-Trüffel-Püree

Ein Rezept von Kartoffel-Trüffel-Püree, am 01.06.2025

Zutaten

500 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	kleine Schalotte
3 EL	Aceto balsamico
	Pfeffer
4 EL	Milch
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
2 EL	Weißbrotcroûtons
	Salz
3 EL	Hühnerbrühe (Instant)
4 EL	Traubenkernöl (ersatzweise neutrales Pflanzenöl)
200 g	Feldsalat
4 EL	Sahne
1 EL	Trüffelöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt bei mittlerer Hitze zugedeckt in 15-20 Min. weich kochen.

2. Die Schalotte schälen, klein hacken, mit Brühe, Balsamessig, Traubenkernöl, Salz und Pfeffer verrühren. Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben.

3. Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, die Kartoffeln hineingeben und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zu Püree zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, das Trüffelöl untermischen.

4. Den Salat mit dem Essig-Öl-Dressing übergießen. Das Püree auf vier Tellern anrichten, den Salat darüber verteilen. Mit Croûtons bestreut servieren. Dazu passt z. B. ein Filetgulasch »Stroganoff«.