Rezept

Kartoffelcreme mit Trüffeljus

Ein Rezept von Kartoffelcreme mit Trüffeljus, am 01.06.2025

Zutaten

ca. 50 g	eingelegter schwarzer Trüffel (mit Fond)
30 + 75 g	kalte Butter
75 ml	roter Portwein (oder Kalbsfond)
150 ml	kräftige Kalbsjus
	Salz
400 g	mehligkochende Kartoffeln
	frisch geriebene Muskatnuss
1 EL	Trüffelöl (nach Belieben)
1	Schalotte
100 ml	Madeira (oder 1-2 EL Sojasauce)
2-3 EL	Sherry (oder Kalbsfond)
1 TL	Speisestärke
	Pfeffer
150 ml	Milch (3,5 % Fett)
50 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Für die Jus die Trüffel abtropfen lassen, dabei ca. 50 ml Fond auffangen und beiseitestellen. Trüffel fein hacken. Die Schalotte schälen und fein würfeln. 30 g Butter zerlassen, Trüffel und Schalotte darin 1-2 Min. andünsten.

2. Mit Madeira, Portwein und Sherry ablöschen. Die Flüssigkeit offen um die Hälfte einkochen lassen. Die Kalbsjus und den beiseitegestellten Trüffelfond dazugießen und 2-3 Min. köcheln lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter die Jus rühren und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce warm halten.

3. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in ca. 25 Min. weich garen, dann abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die übrige Butter nach und nach unterrühren. Die Milch mit Salz und Muskat aufkochen und unter die Kartoffeln mischen. Die Sahne halb steif schlagen und unter das Püree heben. Nach Belieben das Trüffelöl unterrühren. Die Creme in kleine Tassen füllen. Die Trüffeljus darauf verteilen und servieren.