



**Eine Idee: Fleisch läßt sich hervorragend im Püreebett servieren.**

- ◆ Für 4 Personen:
- ◆ 1 kg Kartoffeln, mehlig kochende Sorte wählen
- ◆ 0,5 L warme Milch
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ 2 Eier
- ◆ 2 TL Salz
- ◆ Muskatnuss

# Kartoffelpüree

*H.M.Sauer und M. Löffler, 11.1.2014*

Kartoffelpüree ist eine vielseitig einsetzbare Beilage für zahlreiche Fleischgerichte: zu Kasseler, deftigem Schweinebraten, zur Bratwurst, aber auch für raffiniert zubereiteten Rinderfilets und festeren Tiefseefischen. Dem Kartoffelpüree kommt gerade in Verbindung mit hochwertigem Fleisch, Fisch und Gemüse eine oft unterschätzte, enorm wichtige Rolle zu: Es muss den besonderen, oft sehr feinen Eigengeschmack dieser Nahrungsmittel unterstreichen und dem Genießer ein angenehmes Mundgefühl bereiten: es muss locker und cremig sein und darf am Ende der Mahlzeit keinesfalls wie ein "Kloß im Magen" liegen. Der Erfolg Ihres Essens hängt oft mehr von der Qualität der Beilage ab als von der des Bratens, weshalb wir und nun ausführlich mit dem Thema befassen wollen.

Zunächst werden die Kartoffeln geschält, in kleine Stücke geschnitten und mit etwas Wasser weichgekocht. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit der Moulinette pürieren, wobei man ein Püriersieb mittlerer Feinheit verwende. Weder verwende man zum Pürieren einen Mixstab noch eine Stampflöffel, da ersterer mit seiner hohen Drehzahl aus den Kartoffeln einen kleisterartigen Sirup macht, letzteres stets unangenehme Klümpchen im Püree zurückläßt.



**Gebackene Kartoffelplätzchen sind eine schmackhafte "Zweitverwertung" für das Kartoffelpüree.**

Ab jetzt darf der Kartoffelbrei nicht mehr erhitzt oder sogar zum Kochen gebracht werden. Butter, Eier, Salz und frisch geriebene Muskatnuss hinzufügen. Sodann die zuvor erhitzte Milch in kleinen Portionen mit dem Schneebesen vorsichtig unterrühren. Die genaue Menge an benötigter Milch läßt sich nicht allgemein angeben, sie schwankt je nach Kartoffelsorte sehr stark. Man bemerkt die korrekte Milchmenge beim rühren: Das Püree soll bei schnellem Rühren gerade eben beginnen, dünnflüssig zu werden und im Topf "schwappen", bei langsamem Rühren jedoch eine steifere, schneidfähige Konsistenz annehmen, so dass es nicht zerfließt. Dies zu erreichen ist die eigentliche Kunst des Kartoffelpürees.

Noch ein Tip: Falls nach der Mahlzeit einmal Kartoffelpüree übrig bleibt, können Sie es im Kühlschrank ein bis zwei Tage aufbewahren und daraus im Backofen leckere Kartoffelplätzchen machen. Hierzu mischen Sie etwas Salz und Pfeffer unter das erkaltete Püree und formen daraus mit einer Eiszange oder einem Löffels Halbkugeln, die Sie auf das Backpapier in einem Backblech setzten. Backen Sie die Plätzchen dann für 15 bis 20 Minuten bei 220 °C im Backofen aus. Eine wunderbare Beilage zu vielen Fleischgerichten.