Rezeptempfehlungen

warmes Kartoffel-Espuma

1 Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken - auf keinen Fall pürieren!!!
2 Milch und Sahne erhitzen, mit den gepressten Kartoffeln, dem Kartoffelwasser und der Butter vorsichtig verrühren.
3 Mit Salz, Muskatblütenpulver und ein paar Spritzern Trüffelöl herzhaft abschmecken und heiß in den Gourmet Whip füllen.
4 Nacheinander zwei Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln.

Das Kartoffel-Espuma entweder sofort servieren oder im Wasserbad bei max. 70° warm halten.

Zutaten:

- 600 g mehlige Kartoffeln z. B. Gunda
- 200 ml Vollmilch
- 100 ml süße Sahne
- 100 ml Kartoffelwasser
- 50 g Butter
- Salz
- Muskatblüte
- Trüffelöl

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de