

Kartoffelpüree mit Salbei und brauner Butter

313

Typ: Gemüse

Quelle: Tim Mälzer, Vox, 18.01.2005

Bemerkungen: Beilage zu Blitzrouladen (312)

Zutaten: 750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
Salz
250 ml Milch
100 g Butter
Muskatnuss
Pfeffer
3 Zweige Salbei

Rezept: Kartoffeln waschen und schälen. In Salzwasser garen und abgießen. auf der noch heißen Herdplatte unter schwenken 2 Minuten ausdämpfen lassen.

Die Milch mit der Butter, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer aufkochen, vom Herd ziehen. Kartoffeln durch eine Presse geben und die Milch unterrühren. Salbeiblätter von den Stielen zupfen. Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen und bräunen lassen, Salbei dazugeben. Das Püree mit der Butter begossen servieren.