

Olivenpüree [Purée de pommes de terre aux olives noires]



Zutaten für zwei Personen:

200 g Kartoffeln (netto)

100 ml Milch

1 Prise Salz

1 Ecke Butter

frisch geriebener Muskat

12 schwarze Oliven

1-2 EL Sahne

Besondere Hilfsmittel:

Kartoffelstampfer

1. Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln, bei größeren Kartoffeln die Viertel nochmals dritteln. Etwa 35 Minuten kochen, je nach Größe. Wasser abgießen und kurz ausdämpfen lassen.

2. Milch zugeben (Kartoffeln sollen halb bedeckt sein) und erwärmen. Topf vom Herd nehmen. Kartoffeln in der Milch mit dem Stampfer zerdrücken. 1 Prise Salz zugeben, eine Ecke Butter, Muskat.

3. Mit einem Kartoffelstampfer auf die gewünschte Konsistenz bringen, nicht mixen.

4. Oliven entsteinen und fein hacken, mit 1-2 EL Sahne mischen und unterrühren.

Hinweise:

Das Bild zeigt den Schritt 2, vor dem Zerdrücken der Kartoffeln.

Olivenpüree passt besonders gut zu gebratenem oder gedämpftem Fisch.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Kartoffeln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023