

## Kartoffelpüree - mehr als nur eine Beilage

Kartoffelpüree gehört zu den Klassikern in der Küche. Oft gegessen, heiß geliebt, aber meist wenig beachtet. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer bringt mit seinem Rezept und den Variationen Abwechslung rein: Aus einfachem Kartoffelpüree werden echte kulinarische Erlebnisse. Ein Seelenfutter, das Erinnerungen an die Kindheit weckt, wenn das cremige Püree auf den Teller kam.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Koch/Köchin:** Jörg Ilzhöfer

Zutaten für 4 Personen

### Für die Grundmasse:

- 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 150 ml Milch
- 50 g Butter (weich, in Würfel geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

### Für die üppige Version:

- 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 100 ml Sahne
- 200 g Butter (weich, in Würfel geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

### Für die pfiffige Version:

- 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 50 ml Sahne
- 150 g Creme fraiche
- 50 g Butter
- Abrieb von ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 150 g Nougatmasse
- 100 g Zartbitterkuvertüre

## Die Zubereitung

### Der Klassiker: Kartoffelpüree mit Butter

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, dann in kochendem Salzwasser weichkochen.

*Tipp: Mehlig kochende Kartoffeln eignen sich am Besten für Püree!*

Anschließend abgießen, zurück in den Topf geben und dort unter ständigem Rühren kurz ausdampfen lassen.

*Tipp: Die Kartoffeln müssen unbedingt ausdampfen. Sonst enthalten sie noch zu viel Flüssigkeit und können die Milch später nicht so gut aufnehmen.*

Die Kartoffelstücke danach sofort durch eine Kartoffelpresse geben.

Die heiße Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Kartoffelmasse arbeiten.

*Tipp: Die Milch (oder Sahne) sollte einmal erhitzt werden damit sich die Gewürze gut entfalten können.*

Nun noch die zimmerwarme Butter vorsichtig unterarbeiten, oder auch noch etwas leicht angeschlagene Sahne unterheben – der Wahnsinn!

*Tipp: Passt sehr schön zu einem Fischgericht!*

### Das Üppige: Kartoffelpüree besonders cremig

Die geschälten Kartoffeln würfeln, in kochendem Salzwasser weichkochen. Abgießen, kurz unter ständigem Rühren ausdampfen lassen und sofort durch eine Kartoffelpresse geben.

Die warme flüssige Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Kartoffelmasse arbeiten. Nun noch die zimmerwarme Butter vorsichtig unterarbeiten.

*Tipp: Hacken Sie noch ein halbes Bund Petersilie ganz fein und rühren diese unter - sehr lecker zu einem Fischgericht!*

### Der Pfiffige: Kartoffelpüree mit leichter Säurenote und Zitrone

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser weichkochen. Abgießen, kurz unter Rühren ausdampfen lassen und sofort durch eine Kartoffelpresse geben.

*Tipp: Kartoffelpüree nie mit einem Mixer machen! Das Püree hat dann eine Konsistenz wie Kleister!*

Die warme, flüssige Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Kartoffelmasse arbeiten. Ebenfalls die Creme fraiche und den Zitronenabrieb unter die Masse heben. Abschließend noch die zimmerwarme Butter vorsichtig unterarbeiten.

*Tipp: Zu einer gebratenen Leber gereicht – sehr lecker!*

SWR4 Baden-Württemberg | Jörg Ilzhöfer | 24.01.2024