

Kartoffelpüree nach Joël Robuchon

Zutaten: (für 6 Personen)

- 1 kg gleichmässig grosse, speckige Kartoffeln (z.B. La Ratte)
- 250 g kalte gesalzene Butter, in kleine Würfel geschnitten
- 2-3 dl heisse Vollmilch
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und ungeschält in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser auffüllen, bis gut 2 cm über den Kartoffeln. Pro Liter Wasser je 10 g Salz ins Wasser geben.

Die Kartoffeln zugedeckt zum Kochen bringen und je nach Grösse der Kartoffeln 20 bis 30 Minuten lang sanft garen. Mit einem spitzen Messer die Garprobe machen: Dringt das Messer mühelos in die Kartoffel ein und fällt diese vom Messer, wenn man die Kartoffel hochheben will, dann sind die Kartoffel perfekt gegart.

Das Kochwasser abgiessen und die noch heissen Kartoffel schälen und durchs Passevite (Scheibe mit der kleinen Lochung) treiben.

Die pürierten Kartoffeln in einen Topf geben und bei kleiner Hitze 4 bis 5 Minuten mit einem Holzlöffel kräftig rühren. Die Masse soll so Feuchtigkeit verlieren; sie darf dabei weder am Topf ansetzen noch Farbe annehmen.

Die Milch aufkochen und bereithalten.

Die kalten Butterwürfel nach und nach zum Püree geben. Dabei ununterbrochen kräftig rühren.

Ist die Butter eingerührt, kommt «gutschweise» die Milch dazu. Nach für nach etwas Milch zugeben und kräftig rühren, bis das Püree alle Flüssigkeit aufgenommen hat und wunderbar cremig und fluffig geworden ist.



Joël Robuchon streicht sein Kartoffel-Püree vor dem Servieren zusätzlich noch durch ein feines Konditorsieb. Diesen letzten Schritt können Sie aber getrost weglassen. Dieses Kartoffelpüree schmeckt so oder so erstklassig.