

Blaues Kartoffelpüree mit Trüffelöl und Chips

Blaues Kartoffelpüree mit Trüffelöl und Chips

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 30 Min

Menu: [23.1.2019](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 4 Personen

Menge	Einheit	Zutaten
600	Gramm	St. Galler blaue Kartoffeln in der Schale kochen
1	Zinken	Knoblauchzehe
		Trüffelöl
50	Gramm	Butter
		Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung: Die Kartoffeln in der Schale kochen. Leicht warm schälen und durch ein Stampfsieb drücken. Mit dem Trüffelöl, Salz, Pfeffer abschmecken am Schluss die Butterflocken dazu geben..

Chips: Nicht schälen, roh mit dem Gemüsehobel Chips schneiden in viel kaltem Wasser wässern. Auf Küchenpapier trocknen und in ca. 170 ° Fettstoff frittieren, salzen.

TIPPS TRICKS UND INFOS

Die Kartoffelchips vor dem Fisch frittieren (Geschmack)! Trüffelkartoffel auch blaue Kartoffel oder eben Vitelotte, ist eine seltene teure Kartoffelsorte.

Sie ist die Urform der Kartoffelpflanze, deren Ursprung bekanntlich Peru ist.

Man kennt sie auch als blauer Schwede in der Schweiz kennt man sie auch als blauer St. Galler Ist auf Märkten, Bioläden erhältlich.

Rezept Kaufmann