

Kartoffelstockbäumchen mit Gemüseragout

Zutaten

Für 4 Personen

1 Spritzsack mit glatter Tülle

Kartoffelstockbäumchen:

1,25 kg mehligkochende Kartoffeln, z.?B. Désirée, geschält, gewürfelt

1 TL Salz

2-2,5 dl Milch

50 g Butter

Muskatnuss

Gemüseragout:

600 g gemischtes Gemüse, gerüstet, z.?B. ausgestochene Kürbissterne, Rosenkohlspalten, Stangensellerie- und Schwarzwurzelstücke

2 dl Gemüsebouillon

1 1/3 EL Maisstärke

1,5 dl Rahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Pistazien, gehackt

einige Haselnüsse, gehackt



Zubereitung

Zubereitung: ca. 45 Minuten

1. Kartoffelstock: Kartoffeln salzen, auf dem Dämpfkorbchen weich kochen, herausnehmen, warm halten. Milch und Butter in derselben Pfanne erwärmen. Kartoffeln durchs Passe-vite in die Pfanne treiben, mit einer Kelle locker aufschlagen, erhitzen, würzen.
2. Ragout: Gemüse in der Bouillon knapp weich kochen. Einige Gemüsestücke für die Garnitur warm stellen. Maisstärke mit Rahm anrühren, unter Rühren zum Gemüse geben, aufkochen, würzen.
3. Kartoffelstock in den Spritzsack füllen, Tannenbäume auf vorgewärmte Teller spritzen. Mit beiseitegestelltem Gemüse und Nüssen garnieren. Das Gemüseragout dazu servieren.

Den gefüllten Spritzsack in ein Küchentuch wickeln, so ist man besser vor der Hitze geschützt.

Nach Belieben den Kartoffelstock mit violetten Kartoffeln zubereiten oder den Kartoffelstock mit wenig Randensaft oder fein gehackten Kräutern färben.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 561 kcal, 12g Eiweiss, 30g Fett, 60g Kohlenhydrate.