

Erbspüree

Zutaten	für 10 Personen
1 kg	Erbsen, gefroren
500 g	Kartoffeln
500 ml	Sahne
Saft von ½ Zitrone	
Muskat	

Zubereitung

- Die Erbsen in kochendem Wasser blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
- Kartoffeln schälen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen.
- Die Sahne cremig einkochen lassen.
- Erbsen und Kartoffeln in einem Topf zerstampfen, nach und nach die Sahne einrühren, bis das Püree eine cremige Konsistenz hat.
- Mit Salz, Muskat und Zitronensaft abschmecken und warm stellen.

Kartoffelstroh

Zutaten	für 10 Personen
5 große	festkochende Kartoffeln
2 EL	Salz
Fritier Öl	

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe grob reiben.
- Eine Schale mit ca. 3 L Wasser und Salz befüllen und die Kartoffeln darin gut wässern.
- Das Fritier Öl auf 160 °C erhitzen.
- Eine kleine Portion Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und gut trocken ausdrücken.
- Im heißen Öl goldgelb ausbacken, herausnehmen und abtropfen lassen.
- So mit der gesamten Kartoffelmenge verfahren und darauf achten, dass das Fett jedes Mal wieder seine Temperatur erreicht hat. Nur so kommt es zu einem gleichmäßigen Ergebnis.