Süßkartoffelpüree mit Lauch und Macadamianüssen

Ausländische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Süßkartoffel(n)
» 500g Kartoffel(n)
» 100g Macadamianusskerne
» 1kg Lauchzwiebel(n)
» 4 Sternanis
» 400ml Kalbsfond
» 200g Kräuterbutter
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Süßkartoffeln und Kartoffeln waschen und im Ganzen im vorgeheizten Ofen bei 180°C 50min garen. Inzwischen die Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

2. Lauch putzen, waschen, das Weiße und Hellgrüne in Ringe schneiden. Lauch, Sternanis und Kalbsfond in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10min offen kochen. Der Lauch sollte weich und die Flüssigkeit zu ca. ⅔ verkocht sein. Kräuterbutter in Scheiben schneiden, ¼ davon unter das Lauchgemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Kartoffeln und Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und halbieren. Mit einem Löffel das Innere herausschaben und in eine Schüssel geben. Restliche Kräuterbutter mit einer Gabel unter die Kartoffeln kneten. Das Püree sollte dabei nicht zu glatt werden. Mit Sternanis-Lauchgemüse anrichten und mit Nüssen bestreut servieren.

Nährwerte: 889kcal/E13g/F53g/KH74g pro Portion

angelegt am: 16.07.2006 Rezept-Nr: 2114

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke