



So schmeckt Brandenburg

Spreewälder Kartoffel-Topinambur-Püree mit Senfeiern

ZUTATEN

Für das Püree:

600 g Kartoffeln, mehligkochend
400 g Topinambur
200 g Sellerie
50 g Butter
350 - 400 ml Milch

Für die Senfsauce:

40 g Butter
20 g Mehl (1 ½ EL)
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
200 ml Sahne
80 g mittelscharfen Senf
30 g scharfen, körnigen Senf
8 Eier



(wenn Sie es nicht so scharf mögen, lassen Sie den scharfen Senf weg und nehmen etwas mehr vom mittelscharfen.)

ZUBEREITUNG

Püree:

Kartoffeln und Sellerie schälen, zusammen in Salzwasser garkochen.

Topinambur ebenfalls schälen, in ca. 2x2 cm große Stücke schneiden. In 20 g Butter etwa 4 min auf mittlerer Hitze andünsten, 250 ml Milch aufgießen, salzen, pfeffern. Bei geschlossenem Deckel etwa 10 min weichkochen. Gekochten Topinambur zu Kartoffeln und Sellerie geben, 100 - 150 ml Milch und 30 g Butter dazugeben,

stampfen (die Milch langsam dazugeben und bei Bedarf nachgießen). Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Senfsauce:

Butter in einer Pfanne zerlassen, Mehl dazugeben, aufschäumen lassen, bis es keine Klumpen mehr gibt. Erst die Brühe aufgießen, gut verrühren, dann Milch und Sahne dazu. Anschließend mit Senf abschmecken und salzen.

Zimmerwarme Eier 5 min kochen, dann ist das Eigelb noch weich.

TIPP: Die Eier sollten schon ein paar Tage alt sein. Ganz frische Eier lassen sich nach dem Kochen schlecht pellen.

Dazu schmeckt eingelegte Rote Beete.